



RIEBELPIZZA



ZUTATEN

250 g Riebelgrieß
 1,5 TL Suppengewürz
 750 ml Wasser
 25 g Butter
 400 g passierte Tomaten
 1-2 EL Olivenöl
 Oregano, Salz und Pfeffer
 Pizzabelag nach Geschmack,
 z. B. Schinken, Mais, Kapern, Mozzarella

ZUBEREITUNG

Für die Riebelpizza zuerst den **Riebelgrieß in 750 ml Wasser mit Suppengewürz kochen.**

Das **Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.**

Sobald der Grieß eine cremige Konsistenz hat, **die Butter dazugeben** und gut umrühren.

Die **Polenta** auf einem Backblech verteilen und für **20 Minuten im Rohr backen.**

Für die **Tomatensauce passierte Tomaten, Gewürze** und einen Schuss **Olivenöl verrühren.**

Den **Pizzaboden nach 20 Minuten aus dem Backrohr holen** und **mit Tomatensauce bestreichen.**

Danach kann die **Pizza mit allem belegt werden, was schmeckt.** Zum Beispiel mit Schinken, Mais, Kapern und Mozzarella.

Die **Pizza für weitere 5 Minuten** ins Backrohr und **fertig backen.**



LIMONADE



ZUTATEN

1 Handvoll Basilikumblätter
 Saft von 1 Zitrone
 30 g brauner Zucker
 500 ml Sodawasser
 1 Thymianzweig

ZUBEREITUNG

Basilikumblätter, Zitronensaft und braunen Zucker in ein Gefäß geben und **pürieren**.

Den **Sirup in einen Krug geben**, den **Thymian in kleine Stücke zupfen** und **dazugeben**, anschließend **mit Sodawasser aufgießen**.

Und schon ist das Menü aus Vorarlberg fertig.