

Schüttelpizza

Materialkosten pro Person: 1,00€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 250 g Magerquark (oder Skyr)
- 150 g Paprika
- 50 g Mais
- 30 g Lauchzwiebeln
- 150 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
- 3 Eier
- 1 EL Oregano
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Rezept:

1. Wasche die Paprika und die Lauchzwiebeln.
2. Schneide die Paprika in kleine Würfel und die Lauchzwiebeln in Ringe.
3. Gib nun alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel und schüttel sie kräftig durch.
4. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vor.
5. Belege ein Backblech mit Backpapier.
6. Streiche den Pizzateig kreisförmig auf das Backblech.
7. Backe die Pizza anschließend für 35 Minuten im Ofen goldgelb.

Fazit:

Unfassbar lecker, Kinder können bei allem helfen. Wenn ihr ein ganzes Blech machen wollt, verdoppelt die Menge der Zutaten. Ihr könnt auch Thunfisch, Salami, Schinken und anderes Gemüse nehmen, was euch schmeckt. Dazu passt gut ein grüner Salat.