Schüttel Pizza

Alle Zutaten einfach in einer Schüssel durch schütteln vermischen.

Zutaten

Menge
Zutat
100 g
Mehl glatt
3
Eier
250 ml
Milch
2 Stk
Paprika grün
1 Stk
Paprika rot
1
Zwiebel
1 Dose klein
Champignon
250 g
Schinken
250 g
Käse gerieben
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
1 Prise
Oregano

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (30 Minuten)
☐
1.

3 3Eier
250 ml 250Milch und

100 g 100Mehl glatt in einer großen Schüssel mit Deckel verquirlen.
1 Stk 1Paprika grün schälen und klein schneiden und dazugeben. Weiters
1 Stk 1Paprika rot und
1 1Zwiebel ebenfalls klein schneiden und dazugeben. Nun noch
1 Dose klein 1Champignon und
250 g 250Schinken klein schneiden und dazugeben und zuletzt noch
250 g 250Käse gerieben dazugeben. Das Ganze un noch mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer und
1 Prise 1Oregano würzen und nun mit der zugemachten Schüssel gut schütteln.

Backen (40 Minuten)
☐
2.

Den Teig nun in eine befettete Springform geben und im Backrohr bei 200°C rund 40 Minuten backen.

Tipp

Bei den Zutaten kann man natürlich viele verschiedene Varianten ausprobieren.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste