



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)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	3 Eier 250 ml Milch und 100 g Mehl glatt in einer großen Schüssel mit Deckel verquirlen. 1 Stk Paprika grün schälen und klein schneiden und dazugeben. Weiters 1 Stk Paprika rot und 1 Zwiebel ebenfalls klein schneiden und dazugeben. Nun noch 1 Dose klein Champignon und 250 g Schinken klein schneiden und dazugeben und zuletzt noch 250 g Käse gerieben dazugeben. Das Ganze un noch mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer und 1 Prise Oregano würzen und nun mit der zugemachten Schüssel gut schütteln.
Backen (40 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	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

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde 10 Minuten

• **Preiskategorie**