Lauchzwiebel-Pizzen

Pizza » Party-Pizza » Blechpizza

Zutaten (6 Stück)

» 100g rote Paprika
» 100g Lauchzwiebel(n)
» 50g Saure Sahne
» 1 Eigelb
» 1EL Mehl
» Salz
» Muskat
» 1 Dose Baguettebrötchen (Kühlregal)
» 50g Lachsschinken

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Paprika in kleine Würfel, Lauchzwiebeln in kleine Stücke schneiden. Saure Sahne mit Eigelb und Mehl glatt rühren. Den Guss mit Salz und Muskat kräftig würzen.

2. Baguettebrötchen aus der Packung nehmen und in 6 Stücke teilen. Jedes Stück mit bemehlten Händen zu einem runden, flachen Küchlein formen. In die Mitte eine Mulde drücken.

3. Paprika, Lauchzwiebeln und Schinkenwürfel darin gleichmäßig verteilen. Saure Sahne-Guss darauf gießen. Die Pizzen im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Warm servieren.

Nährwerte: 190kcal/E8g/F7g/KH25g pro Stück

angelegt am: 10.10.2002 Rezept-Nr: 183

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke