Gemüse-Blechkuchen

Pizza » Party-Pizza » Blechpizza

Zutaten (12 Stücke)

» 300g Erbsen
» 300g Brokkoli
» 1 rote Paprika
» 500g Möhre(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 100g Frühstücksspeck
» 460g Pizzateig (Kühlregal)
» 100g Gouda
» 1 Bd. Petersilie
» 6 Ei(er)
» 300ml Milch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Erbsen auftauen, Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen. Die Paprika putzen, waschen. Paprika in Streifen, Möhren in Scheiben schneiden.

2. Brokkoli und Möhren in Salzwasser blanchieren, abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe, Bacon in Streifen schneiden.

3. Teig nach Packungsanweisung zubereiten. Auf einem eingefetteten Backblech ausrollen und abgedeckt beiseite stellen.

4. Käse grob raspeln. Petersilie waschen und hacken. Eier und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Gemüse, Eiermilch und Bacon auf dem Teig verteilen. Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 50min backen.

Nährwerte: 346kcal/E13g/F17g/KH32g pro Stück

angelegt am: 21.02.2007 Rezept-Nr: 2212

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