

Schüttelpizza bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 3 Eier, 1 Becher süße Sahne, 100 gr gekochten Schinken, 300 gr Salami, 1 Dose Champignons, 1 Dose Mexikanisches Gemüse, 250 gr geriebenen Käse, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, getrockneten Oregano, gerebelten Thymian, getrockneten Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Tiefes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Schinken, Salami und Zwiebel würfeln.

Knoblauch fein hacken.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große, mit Deckel gut verschließbare Schüssel geben.

Nach Belieben würzen und Schüssel mit dem Deckel verschließen.

Alles miteinander kräftig durchschütteln und auf das vorbereitete Backblech geben.

Backblech in den Backofen schieben (mittl. Schiene) und die Pizza ca. 25 - 35 Minuten backen.