

Schnelle Rührpizza mit Salami und Champignons

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza

250 ml Milch
150 g Salami
150 g Mehl
200 g Gouda
4 Eier
4 Champignons
1 Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Teelöffel Thymian
1 Handvoll Basilikum
Salz, Pfeffer

Sprich mir nach: Supercalifragilisticexpialigetisch

Diese original nicht-italienische Pizza ist schneller im Ofen und fertig gebacken, als du dieses Wort ohne Fehler ausgesprochen hast. Du brauchst eine Schüssel, Käse, Belag nach Wahl, ein paar Eier, etwas Milch und Mehl. Schnell umrühren, auf ein Backblech gegeben und ab in den Backofen damit. Stelle deinen Timer auf 20 Minuten und sag es nochmal: "Supercalifragilisticexpialigetisch". Ping!! Deine Schummel-Pizza ist fertig!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Paprika entkernen und in Würfel schneiden, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Käse reiben. Salami in Würfel schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

- 3 -

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und ordentlich durchrühren. Pizzamasse auf dem Backblech verteilen und 20 Minuten im heißen Ofen backen.