

Schüttelpizza

Zutaten | Springform 26 cm

1 Stange	Porree
200 g	Salami
200 g	Schinken, gekocht
1 Dose	Champignons
200 g	Käse, gerieben
7	Eier
2 Becher	Sahne (alternativ Milch)
	Salz, Pfeffer
	Oregano
	Pizzagewürz
200 g	Mehl

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Salami in Streifen schneiden, Schinken würfeln.
- Pilze abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
- Alle Zutaten in ein großes Gefäß mit Deckel geben. Gefäß mit dem Deckel gut verschließen und alles gut durchschütteln. Alternativ alle Zutaten in eine Schüssel füllen und gut vermengen.
- Pizzamischung in eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben, verteilen und bei 200 ° C ca. 25 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 354 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
854 kcal	60,7 g	34 g	43 g	520 mg