

# Schnelle Low-Carb-Pizza mit Skyr

## Zutaten | 4 - 6 Portionen

Für den Pizzaboden:

500 g	Skyr
6	Eier
300 g	Geriebener Käse, z. B. Gouda
	Salz, Pfeffer

Für den Belag:

400 g	Passierte Tomaten
	Oregano
300 g	Kirschtomaten
150 g	Mozzarella
	Salz, Pfeffer
	Frischer Basilikum für die Dekoration

Zubereitungszeit: 40 Min.

- Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Skyr, Eier und geriebenen Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aus dem Teig 4 Pizzen auf einem mit Backpapier belegtem Blech formen und 15 Minuten backen.
- Pizzafladen vorsichtig wenden, dann mit den passierten Tomaten bestreichen und mit Oregano würzen.
- Kirschtomaten halbieren und Mozzarella in Scheiben schneiden.
- Pizza mit Tomatenhälften und Mozzarella belegen und Salz und Pfeffer würzen.
- Pizza 12-15 Minuten backen, teilen und mit frischem Basilikum dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
143 kcal	9,3 g	2,5 g	12 g	240 mg