



Bayerische Brezenpizza

mit Schmand, Käse und WOLF Thüringer Kochschinken

Zutaten für 2 Pizzen:

3–4 TK-Brezen
50 g Schmand
1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
½ rote Zwiebel
60 g geriebener Gouda
1 Frühlingszwiebel
60 g Champignons
Salz, Pfeffer & Muskat

So wird's gemacht:

1. Die Brezen auftauen lassen. Für den Brezenboden den dickeren unteren Teil der Breze abschneiden und zu einem Kreis legen. Den restlichen Teig zusammenkneten, flach drücken und in die Mitte des Brezenkreises legen. So entsteht die typische Form der Brezenpizza.
2. Den Teigboden gleichmäßig mit Schmand bestreichen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die geschälte rote Zwiebel und geputzten Champignons in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Schinken auf der Brezenpizza verteilen. Anschließend mit Gouda bestreuen.
4. Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15–18 Minuten goldbraun backen.
5. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die Pizza damit toppen. Am besten direkt warm genießen.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben