



Pizza Pot Pie

mit Hüttensalami, Tomaten und Jalapeños

Zutaten für 1 Pie:

- 1 Packung backfertiger Pizzateig mit Tomatensoße
- 40 g WOLF Hüttensalami
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 3 Jalapeños
- etwas Öl
- 100 g Reibekäse
- 1 Eigelb, verquirlt

So wird's gemacht:

1. Du benötigst du eine ofenfeste runde Schüssel (Durchmesser ca. 20 cm). Schneide die Salami in Scheiben und die Kirschtomaten und Jalapenos in mundgerechte Stücke.
2. Fette die Schüssel innen und außen dünn mit Öl ein. Als erstes kommt der Käse rein, nun kommen 1 – 2 EL Soße. Jetzt kannst du deinen Belag drauf legen, dann nochmal 1 – 2 EL Soße und etwas Käse. Mach die Schüssel nur ca. halb voll.
3. Pizzateig entrollen und einen runden Teigkreis ausschneiden. Dieser sollte etwas größer als die Form sein. Nun legst du ihn über die Schüssel, der Rand darf die halbe Schüssel außen bedecken. Diesen gut andrücken.
4. Bestreich den Teig mit dem verquirlten Eigelb und back die Pizza wie gewohnt (siehe Packungsanweisung). Nimm sie aus dem Ofen und zum Servieren stürzt du die Schüssel auf einen Teller. Du hast dann eine Teigschüssel mit richtig viel Belag.

Lass es dir schmecken!

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