

## Schüttelpizza



Wenn's schnell gehen muss, ist dies die optimale Pizza-Alternative

Zutaten:	Zubereitung:
7 Eier	mit
200 g Mehl	und
100 ml Sahne	sowie
200 ml Milch	klümpchenfrei verrühren. Mit
Salz, Pfeffer, Pizzagewürz und 1 Eßl Basilikumpesto	würzen.
200 g abgetropften Mais (oder anderes Gemüse)	
200 g Champignons (oder anderes Gemüse)	blättrig geschnitten
1 Stange Lauch (oder 2 große Zwiebeln in Ringen)	halbiert, gewaschen und in feinen Ringen
200 g gekochten Schinken	in feine Würfel geschnitten
200 g Salami	erst in Scheiben, dann in feine Streifen geschnitten
200 g geriebener Käse	

200 g Cocktailtomaten (optional)	halbiert. Alle Zutaten miteinander verrühren. Oder in einer geschlossenen Tupperdose verschütteln = Schüttelpizza. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen
-------------------------------------	---

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	20-25 Minuten backen

Tipp: Natürlich kann die eine oder andere Zutat auch weggelassen oder ersetzt werden. Z. Bsp durch klein geschnittenen Brokkoli, Zucchini, frische Spinatblätter, oder ersetzen sie Salami und Schinken durch 200 g Thunfisch .....

