Schüttelpizza

Saftige Pizzavariation – rasch zubereitet!
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/DLtqIa59P88

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, hefefrei

Für ein Backblech

250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
310 ml Milch (ggf. laktosefrei)
250g Salami
125g gekochter Schinken
300g geriebener Emmentaler (ggf. laktosefrei)
1,5 Zwiebeln
4 Eier
1 grüne Paprikaschote
1 Glas Champignons (Abtropfgewicht 170g)
1 ½ TL Salz
Pfeffer
Je 1 ½ TL Oregano, Thymian, Basilikum

1. Alle Zutaten die geschnitten werden müssen, klein würfeln.
2. Anschließend alle Zutaten in eine Rührschüssel mit Deckel geben und alle Zutaten verschütteln. Alternativ alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel gut verrühren. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen.

3. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 Minuten backen.

Für eine Springform (26cm Durchmesser):

100g glutenfreies Mehl
1/8 l Milch (ggf. laktosefrei)
100g Salami (Zutatenliste beachten)
50g gekochter Schinken(Zutatenliste beachten)
125g geriebener Emmentaler (ggf. laktosefrei)
½ Zwiebel
2 Eier
1/2 grüne Paprikaschote
1/2 Glas Champignons
½ TL Salz
Pfeffer
Je ½ TL Oregano, Thymian, Basilikum

Zubereitung siehe oben.

Tipp: Diese Schnitten sind bei Kindern sehr beliebt und ideal für Kindergeburtstage oder wenn`s mal schnell gehen muss.

Milchfrei – Tipp: Ungesüßter Soja-, Hirse- oder Mandeldrink anstatt Milch verwenden. Veganen, geriebenen Käseersatz (z.B. Wilmersburger Pizzaschmelz, erhältlich im Reformhaus) anstatt Emmentaler. Bei Salami und gekochten Schinken auf Milchbestandteile achten.