Palatschinkenpizza

Tolles Rezept für eine Pizza der etwas anderen Art: Palatschinkenpizza, hier mit Schinken, Käse und Salami belegt.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Foto: Lisa

Zutaten

200 g	Mehl
3 Stk.	Eier
350 ml	Milch
200 g	Schinken
150 g	Salami
200 g	Käse (gerieben)
Nach Belieben	Pizzasauce
Nach Belieben	Pizzagewürz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die Palatschinkenpizza zuerst die Eier in eine Schüssel schlagen und mit der Milch verquirlen. Anschließend Zucker und Salz unterrühren. Das Mehl über den Teig sieben und gründlich durchrühren. Sofern das Mehl dennoch Klumpen bildet, den Teig durch ein Sieb in eine weitere Schüssel streichen. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpflöffel eine Portion des Teigs in die Mitte der Pfanne gießen und die Pfanne schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. 2 bis 3 Minuten backen lassen, vorsichtig wenden und fertigbacken. Palatschinken herausheben und auf einen Teller setzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Bei Bedarf zwischendurch Öl nachfüllen.

3. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine Tortenform mit Öl einfetten. Die erste Palatschinke hineinlegen, mit der Tomatensauce bestreichen, mit je einem Teil Schinken, Salami und Käse belegen. Den Vorgang mit allen Palatschinken wiederholen, mit Käse abschließen. Im Ofen rund 15 Minuten goldbraun backen lassen.

Tipp

Die Palatschinkenpizza kann man wie eine normale Pizza mit sämtlichen Zutaten belegen, zum Beispiel Mais, Pilze, Brokkoli, Paprika etc.