Schüttelpizza

Dieses Rezept ist nicht nur ganz einfach, die Zubereitung macht auch noch großen Spaß: Bei der Schüttelpizza kommen alle Zutaten in eine Schüssel und werden geschüttelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Salami
500 g	Käse
2 Stk.	Paprika rot
2 Stk.	Gelbe Paprika
100 g	Champignons
6 Stk.	Eier
500 ml	Milch
360 g	Mehl
4 EL	Kräuter (gemischt)

Zubereitung

1. Für die **Schüttelpizza** zuerst die Salami in kleine Stücke schneiden und den Käse grob reiben. Anschließend die Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Nun die Champignons putzen und in schmale Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl in eine verschließbare Schüssel geben. Milch, Eier und Kräuter zufügen und mit dem Rührgerät glattrühren. Das vorbereitete Gemüse zufügen, die Schüssel verschließen und alles ordentlich durchschütteln.

3. Die Masse auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Rund 25 Minuten goldbraun backen, bis der Käse schön zerlaufen ist.

Tipp

Die Schüttelpizza kann man natürlich wie jede andere Pizza mit beliebigen Zutaten zubereiten: verschiedene Gemüse- und Käsesorten, Fleisch, Gewürze, Tofu etc.