

Pizza Rezepte

Blätterteig Pizza Mit Ei

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Abendessen, Käse, Pilze

300 g Blätterteig	250 ml Milch
250 g Schinken, gekocht	Muskat
250 g Emmentaler	Salz
250 g Champignons	Pfeffer
4 Eier	

Blätterteig ausrollen und auf ein feuchtes Backblech legen.

Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Schinken und Emmentaler würfeln.

Champignons vierteln und in dem Öl bei großer Hitze anbraten, bis der Saft verdampft ist.

Alles auf dem Blech verteilen.

Eier, Milch und Gewürze verquirlen und darübergießen.

Bei 200 Grad C auf mittlerer Schiene 30 - 40 Minuten backen.