# Zutatenliste

## Zwieback-Pizza

| Anzahl | Einheit | Zutat |
|---|---|---|
| 16 | Stück | Brandt Markenzwieback |
| 2.00 | | Paprikaschote (rot / grün) |
| 4.00 | | Schalotten |
| 1.00 | Stange | Porree |
| 100.00 | g | Salami |
| 4.00 | El | Speiseöl |
| 2.00 | | Knoblauchzehen |
| 6.00 | | Eier |
| 0.25 | L | Milch |
| 100.00 | g | geriebener Gouda |
| 0.00 | | Salz, grober Pfeffer |
| 0.00 | | Fett für das Blech |

## Zubereitung

Paprikaschoten halbieren, Kerngehäuse entfernen und waschen, Schalotten abziehen. Porree putzen und waschen. Paprikaschoten in Streifen, Schalotten und Porree in Ringe schneiden, Salami würfeln. Wenig Öl erhitzen und alles darin ca. zehn Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Knoblauchzehen abziehen, zerdrücken, mit Eiern und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, vier Zwiebäcke hineinlegen, mit einem Viertel der Eiermilch übergießen und von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei die Zwiebackpizza mit Hilfe eines Tellers wenden. Die restlichen Zwiebackpizzen genauso zubereiten. Alle vier Pizzen nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen, Gemüsemischung darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. zehn Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Heiß servieren.