

Rezept

Krautkuchen mit Schinken

Ein Rezept von Krautkuchen mit Schinken, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 250 g Weinsauerkraut | 1 rote Zwiebel |
| 1 fertig ausgerollter rechteckiger Pizzateig (400 g; Kühlregal) | 150 g Schmand
Pfeffer |
| 50 g rohe Schinkenwürfel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Weinsauerkraut in ein Sieb geben, leicht ausdrücken und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

2. Den Pizzateig entrollen und mit dem Papier auf das Backblech legen. Die Zwiebelringe auf dem Teig verteilen. Das Weinsauerkraut mit dem Schmand vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Pfeffer darübermahlen, den Schinken daraufstreuen und den Krautkuchen im Ofen (Mitte) 20 Min. (s. auch Packungsangabe) backen und auf dem Blech servieren.