

Rezept

Paprikapizza

Ein Rezept von Paprikapizza, am 25.05.2024

Zutaten

150 g Leinsamen	80 g frisch geriebener Parmesan
2 Eier (L)	Salz
1 rote Paprikaschote	1 kleine Zwiebel
100 g gekochter Schinken	100 g passierte Tomaten (Tetrapack)
1 EL getrockneter Oregano	1 EL getrockneter Thymian
150 g geriebener Edamer (30 % Fett i. Tr.)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Pizzaboden Leinsamen, Parmesan, Eier und ¼ TL Salz in einer Schüssel gut vermengen und auf dem Backblech verteilen. Den Teig im heißen Backofen (Mitte) ca. 7 Min. backen, bis der Pizzarand eine goldbraune Farbe annimmt.
2. In der Zwischenzeit die Paprika vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und mit dem Schinken würfeln. Den nun festen Teig mit passierten Tomaten bestreichen und mit Paprika, Zwiebel und Schinken belegen. Mit den Kräutern bestreuen und den Käse gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Diese im Ofen (Mitte) weitere 15-20 Min. backen, bis der Käse gebräunt ist.