Rezept

Pizzaecken

Ein Rezept von Pizzaecken, am 27.07.2025

Zutaten

4	Toamten
1	Zwiebel
	Salz
70 g	gekochter Schinken oder Salami
30 g	Tomatenmark
6 Blättchen	Oregano
4 Blättchen	Majoran
	Pfeffer
70 g	fein gemahlene Hirse
20 g	fein gemahlener glutenfreier Buchweizen
3	Eier
je 1/2	rote und grüne Paprikaschote
2	Knoblauchzehen
80 g	Champignons
150 g	Gouda
100 g	Frischkäse (ggf. laktosefrei)
3 große Blätter	Basilikum
je 1/2 Zweig	Thymian und Rosmarin (ersatzweise je 1 TL getrocknete Kräuter)
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
30 g	fein gemahlener glutenfreier Reis
30 g	Kartoffelmehl
ca. 150 ml	Milch (laktosefrei)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und ohne Stielansätze klein würfeln. Paprika putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Knoblauch mit 1/2 TL Salz bestreuen und mit einer Messerklinge zerdrücken. Champignons putzen, halbieren und in feine Scheiben, Schinken oder Salami in feine Streifen schneiden. Den Käse reiben. Alles in einer großen Schüssel mischen. Tomatenmark und Frischkäse unterrühren.

2. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und die Blättchen fein hacken. Zusammen mit 1 gestrichenen TL Pfeffer, 1 TL Salz, und dem Paprikapulver in die Schüssel geben. Die Mehle darüberstreuen und erneut alles miteinander mischen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Die Eier in ein Schälchen aufschlagen und mit Milch auf 300 g auffüllen. Mit einer Gabel verquirlen. Eiermilch in die Schüssel gießen und alle Zutaten gründlich vermengen.

5. Die Masse auf das Blech streichen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.

6. Die Pizza noch warm in Quadrate schneiden. Diese noch mal diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen.