

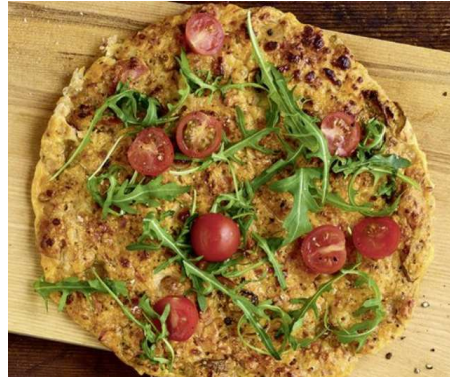
Hüttenkäse-Schüttelpizza-Stücke

Das Rezept ist für **4** Personen
berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **0.35** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Hüttenkäse-Schüttelpizza-Stücke

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
200	gr	Hüttenkäse	Hüttenkäse in eine Schüssel geben, (wenn möglich Schüssel mit Deckel)
20	Stk	Oliven	Oliven entsteinen, vierteilen und zu Hüttenkäse hinzugeben.
4	Stk	Eier	Eier gut verrühren und mit
1	EL	Tomatenpüree	Tomatenpüree,
150	gr	Mozzarella	Monzzarella gewürfelt,
100	gr	Mandeln gemahlen	gemahlenen Mandeln
50	gr	Champignons	Champignon in Scheiben geschnitten
120	EL	Hinterschinken	Hinterschinken in Streifen geschnitten
1/2	EL	Pizzagewürz	Pizzagewürz oder getrockneter Oregano begeben und
		Salz	mit Salz und
		Pfeffer	Pfeffer würzen
		Ergibt 32 Stück	Alles in der Schüssel mit Deckel schütteln oder mit Löffel gut durchmischen.
			Die Masse auf einem Blech mit Backpapier rechteckig ausbreiten. (ca 32x32 cm) und im vorgeheizten Ofen 200 Grad Umluft ca 30 Minuten backen.
50	gr	Ruccola	Pizza in Stücke schneiden ca 4 x 4 cm
16	Stk	Cherrytomaten	Pizza-Stücke mit Ruccola und Cherrytomaten halbieren oder vierteilen, garnieren.
			Warm oder kalt servieren

Getränke

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
		Bier mit Alkohol	
		Bier ohne Alkohol	
		Weisswein	
		Rotwein	
		Mineralwasser	