

Schuettelpizza



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den Käse auf der groben Reibe reiben und in eine große Schüssel geben.
2. Zwiebel halbieren, Paprika vierteln und in den Mixtopf geben. 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern. Mit zum Käse in die Schüssel geben.
3. Die restlichen Zutaten mit in die Schüssel geben. Mit einem Deckel verschließen und kräftig schütteln. Den Deckel öffnen und nochmals mit einem Löffel verrühren.
4. Die Masse in die runde Ofenhexe geben. Auf dem Rost, unterste Schiene 25-30 Minuten backen.

Zutaten:

- 200g Gouda
- 100 g Weizenmehl Type 405
- 250 g Milch
- 3 Eier
- 150 g gekochter Schinken, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika, rot
- Salz, Pfeffer

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 25-30 Minuten Backzeit