

Brot-Pizza



Zutaten (4 Personen):

5 Brötchen (altbacken)
100 g saure Sahne
1 Ei
1 EL Parmesan (gerieben)
1 Zwiebel
150 g Kabanossi
50 g Salami
150 ml Milch
250 g Mozzarella
Ketchup
Oregano (getrocknet)
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und so in einer Auflaufform verteilen, dass keine Lücken zwischen den Scheiben entstehen.

In einer Schüssel das Ei aufschlagen, mit saurer Sahne, Milch sowie Parmesan vermengen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot mit der Milchmischung übergießen.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Kabanossi in mundgerechte Stücke verarbeiten. Den Mozzarella in feine Streifen zerteilen.

Die Brotmasse mit Zwiebelringen, Salami, Kabanossi und Mozzarella belegen. Die Pizza mit Oregano bestreuen, nach Belieben mit etwas Ketchup beträufeln und eine Stunde ziehen lassen, damit die Milch-Eiermasse eingesaugt wird.

Den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen und die Pizza 20 Minuten backen. Danach in Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Der Belag kann wie bei einer klassischen Pizza beliebig variiert werden und statt Brötchen kann auch sehr gut Baguette verwendet werden.

Nährwertangaben: 670 kcal p.P, 50 g KH p.P.