Backofenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Schüttelpizza

Zutaten:

130 g Mehl
3 Eier
250 ml Milch
1 Zwiebel
1 Paprika
1 kleine Dose Pilze
4 Knoblauchzehen
125 g Salami
125 g gekochter Schinken
250 g geriebener Gouda
Salz, Pfeffer, Oregano

Die Zutaten für den "Belag" können auch nach Lust, Laune oder Geschmack variiert werden.

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Paprika, Salami, Schinken, Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in eine Rührschüssel mit Deckel geben.
- Schüssel mit Zutaten gut schütteln, so dass alles gut vermischt ist.
- Man (frau) kann die Zutaten auch gut verrühren.
- Dann ist es allerdings keine Schüttelpizza, sondern eine Rührpizza.
- Pizzateig auf ein gefettetes Backblech geben.
- Auf mittlerer Schiene bei 200° C ca. 30 Minuten backen.