

Champignon-Pizza

Zutaten:

für 2 Portionen:

- 250g Backmischung Bauernbrot, z. B. von Bauck Hof
- 100g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200g frische Champignons
- 2TL Butter
- 150g Sauerrahm
- 70g geriebener Bergkäse
- 2EL gehackte Petersilie
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Backmischung nach Packungsanweisung zubereiten.

Ein Backblech im Ofen bei 240 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Den Teig vierteln. Auf je 1 Bogen Backpapier zu 2 dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen mit Schmand bestreichen, mit den Pilzen, Zwiebeln und Speck belegen und mit Käse bestreuen.

Nacheinander jeweils 2 Champignonfladen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene 12-15 Minuten backen.

Mit Petersilie bestreut sofort servieren.

Guten Appetit!