
Schüttelpizza aus dem Dutch Oven

Perfekt zum Resterverwerten, Kühlschrank aufräumen

Für die Schüttelpizza eignen sich z. B. Salami, Jagdwurst, Tomaten, Paprika, Pilze und Gurken, alles zerkleinert. Geriebener oder gewürfelter Käse, Salz und Pfeffer. Es können auch noch andere gewünschte Zutaten beigegeben werden.

Alle Zutaten in ein Gefäß mit Deckel geben und kräftig schütteln.

Den Deckel des Dutch Ovens mit etwas Pflanzenöl gut aufheizen und die Masse in gewünschter Stärke in den Deckel geben. Nach circa 3 - 4 Minuten den Deckel mit Handschuhen von der Flamme nehmen und die Pizza auf einen großen Teller oder ein Backblech geben. Sofort servieren!

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 4 Minuten
Gesamtzeit	ca. 14 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel

Zutaten für 4 Portionen:

3 Ei(er)

250 ml Milch

150 g Mehl

n. B. Wurst, Käse, Gemüse nach Wahl

Rezept von: Backdraft03