Schnelle Pilz-Pizza aus einer Backmischung

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Eine schnelle, einfache Variante, wenn wieder einmal die Zeit fehlt

Zutaten

- 500 g Backmischung für Weizenmischbrot, aus dem Supermarkt
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in groben Würfeln
- 400 g frische, weiße Champignons, gesäubert, gewaschen, in Scheiben
- 2-3 Tomaten ohne Blüte, entkernt, in 1/2 cm großen Würfeln
- 300 g Schmand
- 140 g geriebener Pizzakäse
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- 200 g roher Schinken in 2 cm großen Blättern
- 2 Tl Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Backmischung nach Packungsanweisung zubereiten und an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.

Schritt3

Den Backofen mit dem Backblech auf 240 ° C (Keine Umluft) vor heizen.

Schritt4

Danach den Teig noch einmal gut durchwirken und zu beliebig großen Fladen ausrollen und auf Backpapier legen.

Schritt5

Zunächst mit dem Schmand bestreichen, dann die Frühlingszwiebeln und die Pilzscheiben verteilen, den Pizzakäse gleichmäßig darüber streuen.

Schritt6

Das Backpapier mit den Pizzen auf das heiße Backblech ziehen und auf der Untersten Schiene 13 - 15 min. knusprig backen.

Schritt7

In den letzten 5 min. die Schinkenblätter und Tomatenwürfel darüber geben und mit einigen Basilikumblättern, hübsch belegt sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** schnelle, einfache Variante

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-pilz-pizza-aus-einer-backmischung/