

Schinken-Pizza

à la Schwarzwaldhof



SIE BRAUCHEN:

- 1 Pizza-Teig, z.B. aus dem Kühlregal
- 6 Scheiben Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF
- 100 g Gouda
- 1 Zwiebel
- 75 g Frischkäse
- 1/2 Bund Kräuter-Mix

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Schnittlauch, Petersilie und Kerbelkraut fein hacken. Die Hälfte der Kräuter mit Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Pizza-Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen und den Boden mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen, mit Zwiebeln belegen, die Schinkenscheiben darauf geben und anschließend mit Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Min. backen, bis der Käse bräunlich und die Pizza knusprig ist. Am Schluss die Pizza aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Mit den verbliebenen Kräutern garnieren & servieren!

Tipp: Die Pizza kann mit beliebigen Zutaten erweitert werden.

