



Pizzakuchen

Zutaten:

Blätterteig
Salami
Mais
geriebener Käse
Zwiebel
Knoblauch
Paprika
Champignons
Gurke
Tomatensauce
Creme Fraiche
Sauce Hollondaise
Butter
Salz, Pfeffer
Kräuter



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Backform mit dem Blätterteig auslegen. Ggf. die Backform vorher einfetten.

Champignons, Paprika und Salami in die gewünschte Form bringen.

Auf den Blätterteig Tomatensauce, Creme Fraiche und Sauce Hollondaise verteilen. Mit den restlichen Zutaten belegen. Dann wieder Sauce und Schichten, bis die Backform gefüllt ist. Käse zwischen den Schichten nicht vergessen. Am Ende ein paar Butterflocken darüber legen und nochmal mit Käse bedecken. Wer mag verwendet Kräuter (Oregano, Salbei, Rosmarin, Thymian)

Den Pizzakuchen anschließend im Ofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

Die Zutaten können je nach Geschmack natürlich variieren. Alles ist erlaubt.

Wenn der Pizzakuchen fertig gebacken ist, etwa 10-15 Minuten abkühlen lassen und dann erst aus der Backform nehmen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.