



## Speckzwiebeln in Pizzateig

### Zutaten:

- 4 Zwiebeln
- 3 EL Cheddarkäse
- 4 EL Sauerrahm
- 500 g Speck
- 2 Rollen Hefeteig
- Butter, Öl, Kräuter
- Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Eine Pfanne vorheizen. 3/4 des Specks in Würfel schneiden und in der Pfanne ausbraten. Zwiebeln schälen, beide Enden abschneiden und das innere der Zwiebel rausdrücken (Tipp: Schale von der Zwiebel aufheben für die nächste Boullion). Das Innere der Zwiebel klein schneiden. Wenn der Speck braun ist, die klein geschnittenen Zwiebeln dazu geben und mitbraten. Fertigen Hefeteig ausrollen und mit einem Kuchenteller Kreise ausschneiden. Restlichen Speck klein schneiden und auf den ausgeschnittenen Pizzateigböden verteilen. Je eine Zwiebel in die Mitte des Teiges setzen und einen guten Löffel Sauerrahm in die Zwiebel reinfüllen. Danach den gebratenen Speck in die hohle Zwiebel füllen. Den Pizzateig um die Zwiebel wickeln. Pizzateig in der Mitte der Zwiebel andrücken. Darauf achten, dass die Enden nicht so dick sind, da der Teig sonst nicht durchgebacken wird. Obendrauf den geriebenen Käse geben (Tipp: Das Ganze geht auch vegetarisch. Hier nimmt man anstatt Speck einfach Gemüse und brät es mit Knoblauch und Rosmarin an). Jetzt alles in den Ofen für 15- 20 min. bei ca. 180 Grad. Wer Schmand im Kühlschrank hat, kann diesen mit ein bisschen Salz verrühren und zu den fertigen Speckzwiebeln auf dem Teller anrichten. Ein wunderbares Gericht. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN