

Pizzakuchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

300 g Weizenmehl
100 g Maisgrieß
1 TL Backpulver
3 Tomaten
200 g Schmand
200 g geriebener Käse
3 Eier
100 ml Olivenöl
2 EL Mediterranes Würzöl
1 Zwiebel
frische Basilikumblätter
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel sehr fein würfeln und mit Mehl und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel zunächst Eier, Olivenöl und Schmand verrühren, anschließend Maisgrieß, Salz und Pfeffer hinzufügen. Dann beide Massen gründlich vermengen. Den Teig auf ein kleines, mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und das Mediterrane Würzöl gleichmäßig darauf verteilen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Pizzakuchen aus dem Ofen nehmen und mit frischen Basilikumblättern garnieren und servieren.