

BROT-PIZZA BIANCA

VON OMA SUSI AUS DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU 2 PERSONEN

	ANKER G'staubter Wecken oder ANKER Rustikales Weißbrot (vom Vortag), in
Scheiben geschnitten	
1	Ei
100 g	Crème Fraîche
1 Tasse	Milch
1 EL	Emmentaler, gerieben
100 g	Salami
1	Zwiebel
4	Pfefferoni, mild
300 g	Mozzarella
	frischen Oregano und Basilikum, klein geschnitten
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl

SO WIRD'S GEMACHT

- 1. Eine Backform mit Öl einfetten und Brotscheiben so darauf legen, dass keine Lücken zwischen den Scheiben entstehen.
- 2. Ei verquirlen und mit Crème Fraîche, Milch und geriebenem Käse vermengen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
- 3. Das Brot mit der Mischung übergießen. Mit Salami, in Ringe geschnittenen Zwiebel und Pfefferoni belegen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.
- 4. Mit Oregano und Basilikum bestreuen und eine Stunde ruhen lassen, damit das Brot die Eimasse aufsaugt.



5. Im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

TIPP

von Oma Susi: Die Brot-Pizza schmeckt natürlich auch herrlich als vegetarische Variante z.B. mit gewürfelten Champignons, Paprika, Paradeisern und Mais.