Schüttelpizza

Zutaten I Springform 26 cm ∅

1 Stange	Porree
200 g	Salami
200 g	Schinken, gekocht
1 Dose	Champignons
7	Eier
200 g	Käse, gerieben
2 Becher	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
	Oregano
	Pizzagewürz
200 g	Mehl

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Springform vorbereiten. Dazu Backpapier auf dem Boden einklemmen und den Rand einfetten.
- Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Salami in Streifen schneiden, Schinken würfeln.
- Pilze abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
- Eier in eine große Schüssel mit Deckel aufschlagen.
- Die übrigen Zutaten der reihe nach dazugeben. Gefäß mit dem Deckel gut verschließen und alles kräftig durchschütteln. Die Zutaten nach dem Schütteln unbedingt noch einmal gründlich mit einem Löffel vermengen, damit sich Mehl und Eier gleichmäßig verteilen.
- Pizzamischung in die Springform füllen, glatt streichen und bei 200 ° C Ober-/Unterhitze ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 354 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
230 kcal	52,8 g	12,9 g	9 g	119 mg