

## Blechpizza

Für eine bunte Blechpizza benötigt Ihr:

Für den Quark-Öl-Teig:

- 250 Gramm Quark
- 4EL Öl
- Salz
- 1Großes Ei
- 400 Gramm Mehl
- Öl für das Blech
- Mehl zum ausrollen

Für den Belag:

- Zwiebel
- Paprika
- Passierte Tomaten
- Frische Tomaten
- Salami
- Schinken
- Oregano
- Basilikum
- Käse

Den Quark mit Öl und  $\frac{1}{2}$  TL Salz in eine Schüssel geben. Das Ei in eine Tasse aufschlagen und in eine Schüssel gleiten lassen. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts verrühren. Das Mehl auf den Quark sieben und den Teig mit gewaschenen Händen glatt kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen das gewünschte Gemüse waschen und schneiden.

Die Passierten Tomaten in eine Schüssel geben, mit Salz Kräutern abschmecken und einen Teelöffel Öl dazugeben.

Ein Backblech mit Öl bestreichen den Teig darauf gleichmäßig verteilen und nach Belieben mit der Sauce, dem Gemüse und der Salami belegen. Obendrauf kommt der Käse. Bei 180 Grad im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!