



für die Unterlage:

1000 gr. Gehacktes (Menge für ein Backblech)
2 kleingehackte Zwiebeln
2 Eigelb
2 EL Paniermehl
2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Paprika

für den Belag:

Zwiebeln, Paprika, Lauch,
Zucchini, Champignons, ...
ca. 200 gr. geriebener Käse

Die Zutaten für die Unterlage werden in einer Schüssel solange vermischt, bis sie eine feste Konsistenz haben.

Die Masse wird dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilt.

Jetzt die Zutaten für den Belag kleinschneiden und auf der Unterlage verteilen. (Mit dem Gemüse kann man sich hier austoben ;-)

Das Ganze geht dann für 30 Minuten in den mit 180°C vorgeheizten Ofen. (nur Unterhitze)

Nach der ersten Kochphase wird der geriebene Käse auf der Pizza verteilt und geht dann noch einmal für ca. 30 Minuten in den Ofen. (Jetzt bei Ober- und Unterhitze.)

Wenn der Käse leicht gebräunt ist, ist die Pizza fertig.
