

Porreepizza



- **250 ml Milch**, $\frac{3}{4}$ **Würfel Hefe**, **1 TL Salz** und $\frac{1}{2}$ **TL Zucker** lauwarm erhitzen (die Milch darf nicht kochen).
- **Hefe-Sud** mit **500 g Mehl** und **4 EL Olivenöl** zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 15 Minuten im Warmen gehen lassen.
- **400 g saure Sahne**, **4 Eier** und **1 EL Stärke** vermischen. **1 kg Porree** in Ringe schneiden, unter die Masse mischen und mit **Salz**, **Pfeffer**, **Muskat** abschmecken.
- **Teig** und **Masse** auf einem Backblech verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 30 Minuten backen.
- 10 Minuten vor Ende der Backzeit **100 g geriebenen Käse** streuen und fertigbacken.

Wir wünschen guten Appetit.

Zutaten (1 Blech)

- 1 kg Porree
- 500 g Mehl*
- 400 g saure Sahne
- 100 g geriebener Käse
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Hefewürfel
- 1 EL Speisestärke
- Olivenöl
- Muskat
- Zucker
- Salz, Pfeffer

Backblech
Backpapier

Tipp 1*

Probieren Sie eine Mischung aus 1/3 feinem, grobem und geschrotetem Mehl unseres eigenen Vollkornmehls – Sie werden begeistert sein!

Tipp 2

Für einen besonders herzhaften Geschmack können der Masse Schinkenspeckwürfel hinzugefügt werden.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de