

## Frühlingszwiebel - Käse - Fladen (Pizza)

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 2 Personen

250	Gramm	Pizzateig
75	Gramm	Geriebener Sprinz Pfeffer aus der Mühle BELAG
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Essl.	Butter oder Margarine
100	ml	Doppelrahm
1/4	Teel.	Salz Pfeffer aus der Mühle

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Teig 2mm dick oval auswallen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der Gabel mehrmals einstechen. Rörchen der Frühlingszwiebeln schräg in etwa 2cm lange Stücke, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Alles mit der warmen Butter oder Margarine 2-3 Minuten andämpfen, beiseite stellen. Rahm würzen, den Teig damit bis auf einen 2cm Rand gleichmässig bestreichen. Zwiebeln und Käse darauf verteilen, würzen. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens etwa 15 Minuten bei 220 Grad backen. Dazu passt ein gemischter Frühlingssalat.