

Schinken - Pizza mit Oliven

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 4 Personen

425	ml	Artischockenherzen Dose
1	Bund	Lauchzwiebeln
200	Gramm	Gekochter Vorderschinken Fett für die Fettpfanne
250	ml	Gekühlter "Pizza-Teig" Dose
3	Essl.	Schwarze Oliven Salz Weisser Pfeffer
100	ml	Milch
150	Gramm	Edelpilz-Käse (Gorgonzola)
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Backofen vorheizen (E-Herd: 200 Grad / Gas-Herd: Stufe 3)
Artischockenherzen in ein Sieb giessen, abtropfen lassen und je nach Grösse evtl. halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Schinkenscheiben halbieren. Eine Fettpfanne gut fetten. Pizzateig darauf entrollen und an der Nahtstellen gut andrücken. Kanten evtl. etwas einschlagen, so dass ein kleiner Rand entsteht. Schinken, Artischockenherzen, Lauchzwiebeln und Oliven gleichmässig auf dem Pizzateig verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Milch erwärmen, Käse darin glattrühren. Mit Pfeffer und Thymian würzig abschmecken. Die Käsesosse gleichmässig über die Schinkenpizza träufeln. Im heissen Backofen ca. 20 Minuten knusprig backen.

Getränk: leichter Rosewein.

Pro Person ca. : 450 kcal

Pro Person ca. : 1890 kJoule