



# PFANNENPIZZA

Ideal für den Campingurlaub

## ZUTATEN

für 4 Personen

### Für den Teig:

½ Pck. Trockenhefe

300 ml Wasser

1 TL Rohrzucker

1 TL Salz

500 g Mehl und Mehl zum Bestäuben

Olivenöl

### Für den Belag:

2 Pckg. Speck oder Serrano Schinken

300 g Paprika

300 g Champignons

1 Zwiebel

Etwas Butter

200 g Crème fraîche

200 g Sahn Schmelzkäse

Salz, Pfeffer

400 g Büffelmozzarella

Mandelblättchen



## ZUBEREITUNG

1

In einem großen Topf bei mittlerer Hitze Olivenöl und Knoblauch für 30 Sekunden anschwitzen. Die Paprika zusammen mit den Zwiebeln hinzufügen und rühren. Cajun Gewürz und Pfeffer über das Gemüse stäuben und weitere 2-3 Minuten anschwitzen.

2

Danach 250ml Milch, Gemüsebrühe, Nudeln hinzufügen. Nun zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und Deckel auflegen. Das Ganze alle paar Minuten umrühren und für ca. 12-14 Minuten kochen lassen, bis die Nudeln bissfest sind und nicht viel Flüssigkeit übrig bleibt. Sollte in dieser Zeit die Flüssigkeit völlig aufgesogen worden, noch mal etwas Milch (70ml) zufügen.

3

Nun den Topf von der Herdplatte ziehen, den Etelser-Kochkäse unterrühren und die Pasta auf Teller verteilen. Mit den Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.

### MEINE NOTIZEN

---

---

---

---