



PIZZA MIT WALDPILZEN UND SPECK



QimiQ AVANTAGES

- Teig bleibt länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



10

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

1 paquet	Pizzateig
250 g	
1 paquet	Fromage frais, (175 g)
	Ail, finement hachées
	Sel et poivre
100 g	Pizzakäse, râpée
180 g	Waldpilze
250 g	Lard
100 g	, in Streifen geschnitten
80 g	Lauch, in Streifen geschnitten
	Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Shne-Basis mit dem Frischkäse glatt rühren, Knoblauch dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und mit Käse, Waldpilzen, Speck, Paprika und Lauch belegen.
4. Mit Kräutern garnieren und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. **Tipp:** Statt Pizzakäse kann auch Mozzarella verwendet werden.