



PIZZA MIT WALDPILZEN UND SPECK



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PIZZA

1 Pkg. Pizzateig

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

100 g Pizzakäse, gerieben

180 g Waldpilze

250 g Speck, durchwachsen

100 g Pikant-süße Kirschpaprika, eingelegt, in Streifen geschnitten

80 g Lauch, in Streifen geschnitten

Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sahne-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.