Aufgepeppte Fertigpizza

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	250 g
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Pizza Margherita, tiefgekühlt	4 St.
Salami Aufschnitt	150 g
Parmesan, gerieben	80 g
Eier	8 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden.

2. Pizza Margherita jeweils auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Nach Belieben mit Salami und Pilzen belegen. Mit Parmesan bestreuen. Eier einzeln aufschlagen und jeweils 2 Stück auf eine Pizza gleiten lassen. Im Ofen ca. 10–15 Min. backen, bis die Pizza goldbraun und das Ei gestockt ist.

3. Aufgepeppte Pizza mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lass die Eier so zwischen den Belag gleiten, dass sie nicht von der Pizza rutschen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1182 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	61 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	52 g