

# Schüttelpizza

## mit Wellness-Schinken

### Was du dazu benötigst

- 100g Wellness-Schinken
- 300g Cottage Cheese
- 2 Eier
- 400g Gemüse nach Wahl (Mais, Paprika, Tomaten)
- 150g Käse, gerieben
- Etwas Thymian, Oregano, Rosmarin & Basilikum
- Etwas Salz & Pfeffer



### Zubereitung

Die Hälfte des Wellness-Schinkens klein schneiden. Das Gemüse ebenso klein schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit einem Deckel verschließen und kräftig schütteln.

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Teig auf ein Blech verteilen und etwa 25 - 30 Minuten goldbraun backen. Mit dem restlichen Schinken und Basilikum belegt servieren.

### Tipp

Gerne auch mit anderem saisonalem Gemüse zubereiten.

### Portionen

2 Portionen

### Dauer

45 Minuten

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

### Level

Einfach

