

Schüttelpizza

Hierfür braucht ihr:

- 200g Mehl
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 1 Dose Mais
- 1 gr. Dose Pilze
- 1 Zwiebel
- 200g Salami
- 200g geriebenen Käse



Zubereitung:

1. Mais und Pilze gut abtropfen lassen.
2. Salami und Zwiebeln fein würfeln.
3. Nun alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben, verrühren oder mit Deckel verschließen und gut schütteln.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 Grad circa 30 Minuten backen.

