ANDECHSER NATUR



High Protein Schüttelpizza

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: 2

Zutaten:

125 g braune Champignons

1 rote Zwiebel

1 große Tomate

1 Knoblauchzehe

150 g ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse 45% Fett i.Tr. 150g

150 g ANDECHSER NATUR Körniger Bio-Frischkäse 20% Fett i.Tr. 200g

2 Eier

35 g Mandelmehl

1 EL Oregano

1 TL Salz

So geht's

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier belegen.

2. Champignons, Zwiebel und Tomate klein würfeln, sowie den Knoblauch klein hacken oder pressen.

3. Ein Drittel vom ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse beiseite nehmen und den Rest mit dem Gemüse dem ANDECHSER NATUR Körnigen Bio-Frischkäse und allen übrigen Zutaten in eine Schüssel geben. Nun entweder die Schüssel mit einem Deckel verschließen und schütteln oder alles gut mit einem Löffel verrühren.

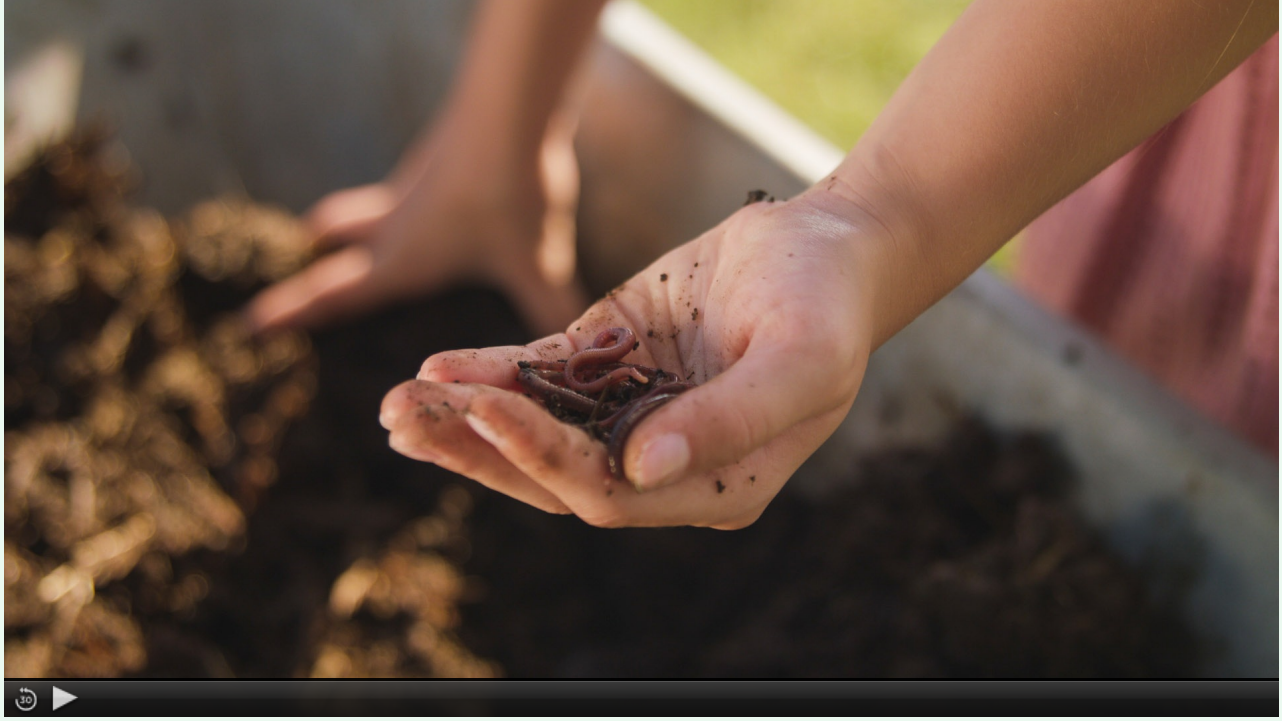
4. Die so entstandene Masse zu zwei kleinen Pizzen auf das Backpapier streichen. Den restlichen Reibekäse darüber streuen und die Pizzen 20 Minuten backen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

