# BROT-PIZZA BIANCA

## VON OMA SUSI AUS DER VOLLPENSION

## DAS BRAUCHST DU 2 PERSONEN

| | |
|---|---|
| | ANKER G'staubter Wecken oder ANKER Rustikales Bäckerbrot (vom Vortag), in Scheiben geschnitten |
| 1 | Ei |
| 100 g | Crème Fraîche |
| 1 | Tasse Milch |
| 1 EL | Emmentaler, gerieben |
| 100 g | Salami |
| 1 | Zwiebel |
| 4 | Pfefferoni, mild |
| 300 g | Mozzarella |
| | frischen Oregano und Basilikum, klein geschnitten |
| | Salz, Pfeffer |
| | Olivenöl |

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Eine Backform mit Öl einfetten und Brotscheiben so darauf legen, dass keine Lücken zwischen den Scheiben entstehen.
2. Ei verquirlen und mit Crème Fraîche, Milch und geriebenem Käse vermengen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.
3. Das Brot mit der Mischung übergießen. Mit Salami, in Ringe geschnittenen Zwiebel und Pfefferoni belegen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.
4. Mit Oregano und Basilikum bestreuen und eine Stunde ruhen lassen, damit das Brot die Eimasse aufsaugt.

5. Im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) bei **220 °C** ca. **20 Minuten** backen.

**TIPP**

von Oma Susi: Die Brot-Pizza schmeckt natürlich auch herrlich als vegetarische Variante z. B. mit gewürfelten Champignons, Paprika, Paradeisern und Mais.