

# Krautpizza

für 4 Personen

## Menge Zutaten

1Pack.	Blätterteig
1,5kg	Weisskraut od. Wirsing Salz, Kümmel, Senfkörner
12	Zwiebeln
200gr	Speck Salz, Pfeffer Muskat
1 Tl.	Thymian
250 ml	Schlagsahne
4	Eier

## Zubereitung

Fertig oder frisch herstellen  
Putzen, achteln, den Strunk  
entfernen u. in Streifen  
schneiden, waschen, in  
einem grossen Topf  
Salzwasser aufkochen, die  
Kohlstreifen 3 Min.. kochen  
evtl. Kümmel und  
Senfkörner mitkochen,  
abgiessen und abtropfen  
lassen

In feine Würfel schneiden  
Würfeln und in einer  
Pfanne ausbraten, Zwiebeln  
darin glasig dünsten, ein  
paar Scheiben zum  
Garnieren lassen, Kohl  
zugeben und unter Rühren  
etwa 15 Min. knapp weich  
dünsten

Würzen

Teig ausrollen, mit der  
Gabel einstechen Kohl auf  
den Teig füllen

Die mit Sahne verrührten

Rezeptdienst



## Hauptspeise

Eier darüber  
verteilen

Im heißen Ofen 220°C  
etwa 40 Min. backen evtl.  
in den letzten 10 Min.

Speckscheiben auf der  
Pizza mitbacken.

Diese Pizza schmeckt auch  
ohne Speck sehr gut!!

Rezeptdienst

