



PIZZA BIANCA MIT CAMEMBERT CREME UND ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Alpenhain Camembert Creme mit Sauerrahm, Milch, Salz und Pfeffer mixen.
2. Auf jeden Pizzaboden je nach Größe 80-100 g der Creme verteilen.
3. Spargel, Landschinken und Alpenhain Klosterkäse darauf verteilen, dabei mittig Platz für das Ei lassen.
4. Bei 240°C backen. Kurz vor Ende der Garzeit das Ei in die Mitte jeder Pizza setzen und weitere 2 Minuten backen.
5. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.



ZUTATEN

10

10	Pizzaböden Convenience
600 g	Alpenhain Camembert Creme Terrine
200 g	Sauerrahm
150 ml	Milch
	Salz, Pfeffer
500 g	Spargel weiß, geschält und blanchiert
50 Scheiben	italienischer Landschinken - Parmaschinken
10	Eier
300 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse, in Würfel geschnitten
	Olivenöl