



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 mi 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 |