



Pizza Carbonara mit Schinken und Ei



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 1 Std. Geh- und 20 Min. Backzeit

pro Portion: 4360 kJ, 1042 kcal, 100 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 54 g Fett, 282 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Es wird mal wieder Zeit für ein neues Pizza-Rezept. Wir zeigen dir, wie du diese leckere Pizza-Carbonara zauberst. Dafür wird zunächst ein Hefeteig hergestellt, welcher anschließend mit einer Carbonara-Masse belegt wird. Ein Ei on top darf natürlich nicht fehlen. Die Kombination aus Pizza und Pasta musst du unbedingt ausprobieren! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Für den Teig die Hefe mit einer Prise Zucker in lauwarmes Wasser bröseln und verrühren, bis die Hefe sich auflöst. Dann gibst du Weizenmehl und Salz in eine Schüssel und vermischt beides. Jetzt gibst du das Hefewasser und das Olivenöl dazu und verknetest alles gut, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Jetzt den Teig zu einem runden Teigling formen, eine Schüssel mit Mehl bestäuben, die Teigkugel in die Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Step 2:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Als nächstes kannst du für die Soße Parmesan und die Gewürze mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Im nächsten Schritt den Teig nochmal kurz durchkneten und diesen dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Dann legst du den Teig auf das Backblech und drückst mit einem Esslöffel eine Mulde in den Teig. Nun bestreichst du die Pizza mit der Schmandcreme und schlägst ein Ei in die Mulde. Die Schinkenwürfel gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Jetzt im Ofen für ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

Für den Pizzateig:

250 g	Weizenmehl
1 Prise	Zucker
150 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Olivenöl
1/4 Würfel	frische Hefe
1 TL	Salz

Für den Belag:

1	Ei (Größe M)
200 g	Schmand
150 g	gewürfelter Schinkenspeck
50 g	Parmesan, gerieben
1 TL	getrockneter Basilikum
1 TL	getrockneter Thymian
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen