

Pikanter Semmelschmarrn – Bayerische Pizza

Zutaten:

- 8 – 10 altbackene Brötchen
- 4 Eier
- 1/4 -1/2 Liter heiße Milch
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1 große gehackte Zwiebel
- 100 g gewürfelten, durchwachsenen Speck
- 1 Dose ganze Champignons
- 1 Zucchini oder 1 Paprikaschote
- etwas Margarine

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 min

Zubereitung:

Brötchen in Scheiben schneiden, Zwiebel und Speck in etwas Öl andünsten und dazugeben, kleingehackte Petersilie dazu. Salz, mit Pfeffer, Paprika je nach Geschmack würzen, Eier ebenso dazugeben. Heiße Milch langsam über die Semmeln gießen – sie sollen aufweichen; alles gut durchmengen – es soll ein geschmeidiger aber nicht zu nasser Teig entstehen (wie bei Semmelknödeln) Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, Champignons und Zucchini (Paprika)scheiben in den Teig drücken, ein paar Margarineflocken daraufsetzen und im Umluftherd bei 160 Grad Celsius ca. 30 Minuten backen.

Tipps:

Dazu einen Salat reichen – im Sommer ein wunderbares, vollwertiges Essen
Schmeckt auch kalt

Man kann die Menge natürlich auch entsprechend vergrößern oder verkleinern

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Michaela Simon