



Reispapier-Pizza mit Schinken

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	4 St.
Kochschinken	100 g
Reispapier	4 St.
Schmelzkäse	4 TL
Eier	4 St.
Röstzwiebeln	4 EL
Mayonnaise	4 EL
Tabasco	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Enden entfernen und in feine Ringe schneiden. Kochschinken grob würfeln.
2. Eine Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Reispapier in die Pfanne legen, jeweils mit 1 TL Schmelzkäse bestreichen, Ei aufschlagen, darübergeben und ca. 3 Min. stocken lassen.
3. Anschließend Frühlingszwiebeln und Schinkenstreifen auf der Pizza verteilen und Ei komplett stocken lassen. Übrige Pizza nacheinander in der Pfanne ausbacken.
4. Fertige Reispapier-Pizza mit Röstzwiebeln garnieren und mit Mayonnaise und Tabasco-Sauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Den Belag kannst du ganz nach deinen Vorlieben gestalten z. B. mit Thunfisch, Salami, Paprika oder Zucchini.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	289 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g