

Bunter Zwiebelfladen

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

1 rechteckig ausgewallter Pizzateig, 550 g
250 g bunte Zwiebeln, gerüstet, in Ringen
50 g Sbrinz AOP, geraffelt
2-3 Rosmarinzweige, abgezupfte Nadeln,
evtl. gehackt
Salz, Pfeffer
2 TL Rapsöl



Zubereitung

1. Teig ausrollen, auf das vorbereitete Blech legen. Zwiebeln und Sbrinz darauf verteilen, würzen.
2. Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.
3. Mit Rapsöl beträufeln, in Stücke schneiden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 508 kcal, 12 g Eiweiss, 24 g Fett, 62 g Kohlenhydrate.