



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Jetpizza

Jet Pizza



2 Eier
1 Würstchen
4 Scheiben Wurst
2 Scheiben ungarische Salami
1 Streichholzschachtel große Käse
2 EL Öl
1 TL Oregano
½ TL rote Paprikaschote
1 TL Salz
1 EL Ketchup

- # Würstchen, Wurst und Salami fein schneiden.
- # In eine tiefe Schüssel die Eier einschlagen, Salz einstreuen und mit einer Gabel das ganze verquirlen.
- # In das Ei die fein gehackten Würstchen, Wurst und Salami hinzugeben und gut umrühren.
- # In eine Teflonpfanne Öl einfüllen und durch hin und herschwenken das Öl gleichmäßig verteilen.
- # Die Pfanne auf mittlerer Hitze platzieren und das Öl erhitzen und danach die vorbereitete Mischung einfüllen und den Deckel schließen.
- # Während die Jetpizza kocht, den Käse reiben und mit Pfeffer und Oregano mischen.
- # Diese Mischung in die kochende Jetpizza Mischung hinzugeben, Herd ausschalten und den Deckel schließen.
- # Wenn der Käse geschmolzen ist wird Ketchup drübergestrichen und dann serviert.

Tipp: Dieses Eiergericht kann mit anderen Zutaten, die für eine Pizza verwendet werden genutzt und bereichert werden.