



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi 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.