



## Pfannenpizza

Wenn es mal schnell gehen muss. 😊

### Zutaten für den Teig:

1 Ei Gr. M  
80 g Skyr  
35 g Dinkelmehl Typ 1050 oder Dinkelvollkornmehl  
und etwas Salz mit  
1 TL Backpulver verrühren.

### Reicht für eine 20er Pfanne:

1 kleine Zwiebel  
4 Kirschtomaten  
etwas Frühlingszwiebeln  
geraspelte Karotte oder Zucchini  
1 Zehe Knoblauch klein schneiden und mit

1 EL Öl (Butterschmalz) anbraten

Aus den Zutaten den Teig herstellen.

Das Gemüse klein schneiden und in der beschichteten Pfanne gut verteilen, kurz andünsten und den Teig drüber gießen.  
Bei niedriger bis mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten anbraten.  
Deckel öffnen und vorsichtig wenden.

Etwa 2 EL Reibekäse drüberstreuen und weitere knappe 5 Minuten bei mittlerer Hitze und ohne Deckel langsam braten. Achte auf die Temperatur!

Guten Appetit!