

Pizza Pot Pie

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Rolle Pizzateig (400g)
- 300 g Gouda (in Scheiben)
- 200 g Kochschinken (gewürfelt)
- 2 Champignons
- 1 EL Olivenöl

Für die Pizzasauce:

- 400 ml passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

Pizzasauce zubereiten:

1. Presse den Knoblauchzehe in eine Schüssel.
2. Rühre die passierten Tomaten, den Oregano, Salz und Pfeffer unter.

Förmchen-füllen:

1. Fette 6 Soufflé-Förmchen mit Olivenöl ein.
2. Schneide die Käsescheiben in Viertel und lege die Förmchen damit aus.
3. Gib eine Schicht Pizzasauce darauf.

4. Schneide die Champignons in Scheiben und verteile sie in den Förmchen.
5. Schichte den Kochschinken darüber.
6. Gib darauf wieder Pizzasauce und Käse.
7. Decke die Förmchen mit Pizzateig ab: Schneide ihn entweder in 6 gleiche Teile oder stich runde Kreise aus. Sie sollten größer als die Förmchen sein und über den Rand hinausragen.

Pizza-Pot-Pie backen:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Backe die Pot-Pie-Pizza im unteren Drittel deines Backofens für 20-25 Minuten goldbraun.
3. Stürze den fertig gebackenen Pot Pie auf einen Teller und löse den Rand mit einem Löffel.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

