



**Kochen
mit Globus**



**Saarländische Pizza
mit Bettsägar**



Zutaten:

2 Schalotten
400 g Rinder-
Kochmettwurst
250 g Champignons
300 g Hirtztaler Käse
(am Stück)

1 kg „roher“ Kloßteig
400 ml Pizza-Tomatensoße
getrockneter Majoran
grober schwarzer Pfeffer
1 kleines Bund
Blattpetersilie

2 Bund gelber Löwenzahnsalat
(Bettsägar)
2 EL Senf
2 EL Melfor-Essig
einige Spritzer Maggi
30 ml Kondensmilch
80 ml Rapsöl

2 hartgekochte Eier
Salz, weißer Pfeffer

*Dazu passt:
Ein kühles Pils*



4 Personen



40 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus



Zubereitung:

Schalotten pellen und fein schneiden, Wurst und Champignons in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und den gut gekühlten Hirtztaler grob reiben. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Kloßteig in vier Teile teilen und auf Backpapier mit einem Nudelholz etwa 1,5–2 cm dick ausrollen. Dünn mit der Tomatensoße bestreichen und mit wenig Majoran bestreuen. Schalotten, Wurst und Champignon gleichmäßig auf die Pizzen verteilen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Hirtztaler darauf verteilen und für 12–15 min backen.

Löwenzahnsalat putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden und lauwarm waschen. Gut abtropfen oder trockenschleudern. Aus Senf, Essig, Maggi, Milch und Öl eine Soße rühren. Die Eier pellen und mit einem Eierschneider groß zerteilen. Die Eier in die Soße geben, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Salat etwa 5 Min. vor dem Servieren mit der Soße marinieren.

Pizza auf einem Pizzateller anrichten und den Salat separat servieren.

