



**Kochen  
mit Globus**

**Saarländische  
Lyonerpizza**





## Zutaten:


230 g Reibekuchenteig  
200 g Globus-Lyoner  
40 g Zwiebeln  
40 g frische Champignons  
20 g frische Paprika  
3 Kirschtomaten

Schnittlauch  
Öl  
Salz, Pfeffer, Knoblauch  
3 Scheiben Bacon  
20 g geriebener Käse

*Dazu passt:  
Grüner Salat und ein Bier*

 1 Person

 20 Min.

 Schwierigkeitsgrad

## Zubereitung:

Aus dem Teig einen Reibekuchen formen und in heißem Öl goldgelb backen. Die Haut vom Lyoner abziehen, in Scheiben schneiden und ebenfalls anbraten.

Pilze in Scheiben schneiden, Paprika und Zwiebeln würfeln, Kirschtomaten in Achtel schneiden und andünsten. Anschließend mit etwas Knoblauch abrunden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reibekuchen mit dem angebratenen Lyoner belegen und das Grillgemüse darauf verteilen. Danach alles mit dem Bacon belegen, den geriebenen Käse darüber streuen und 3–4 Minuten bei 180 °C Heißluft im Backofen überbacken.

Den frischen Schnittlauch klein schneiden und den Reibekuchen damit garnieren. Mit einem kleinen Salatbouquet anrichten.



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

