



Mozzarella-Pizza mit Quarkboden

1 Portion

Zutaten

3 Eier
3 EL Quark
150 ml passierte Tomaten
100 g geriebener Käse
100 g Mozzarella
Salz, Pfeffer
Basilikumblätter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Quark, Salz und Pfeffer vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Quark-Eigelbmasse heben. Die Masse auf dem Backblech verteilen und 20 Minuten backen.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, die Tomaten darauf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und zusammen mit dem geriebenen Käse auf dem Boden verteilen. Erneut backen, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.