

Fleischnizza bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Mett, 5 große Zwiebeln, 1 große Dose Champignons (geschnitten), 4 Päckchen Jägersosse von Knorr, 1 Becher Joghurt, 1 Becher Saure Sahne, 2 Zehen Knoblauch, 1 Teelöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Mett roh auf ein Backblech verteilen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Champignons abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Champignons mit den Zwiebeln andünsten und über das Mett verteilen.

Die Jägersosse anrühren (bitte für 2 1/2 Päckchen Wasser nehmen), und über das Mett gießen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. eine 3/4 Std. backen.

Nach dem Backen die Mettpizza mit folgender Sosse übergießen: Joghurt, saure Sahne mit Salz und ausgepressten Knoblauchzehen vermischen und je nach Belieben noch Schnittlauch und Zwiebeln untermischen.

Dazu paßt ein Baguettebrot oder Kartoffelsalat.