



## Wildkräuterpizza

### Zutaten für ein Backblech:

300 - 400 g Wildkräuter, 1 EL Butter oder Pflanzenöl, Salz und Muskat  
400 g Pizzateig (Fertigprodukt)  
250 g Schmand  
1-2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer  
200 - 250 g würziger Käse, gerieben

nach Geschmack  
2 Gemüsezwiebeln (in Ringen, glasig gebraten) *oder*  
150 - 200 g Schinkenwürfel

### Kräutervorschläge:

Brennnessel und Taubnessel  
Brennnessel, Sauerampfer und Schafgarbe  
Brennnessel, Giersch und Wiesenbärenklau  
Brennnessel, Dost und Knoblauchsrauke

### Zubereitung:

Zunächst die Wildkräuter vorbereiten: Verlesen, waschen, abtropfen lassen, grob hacken, in etwas Fett andünsten und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Bei Bedarf anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen. Den Pizzateig auf dem Blech ausbreiten. Knoblauch pellen, in den Schmand pressen und diesen mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Schmandmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Darauf die Wildkräuter und, wenn gewünscht, die Zwiebeln und/oder den Schinken. Zuletzt den Käse auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C 15-20 min backen.