Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Laugenbrezel-Pizza mit Senfschmand, Sauerkraut, Bergkäse und Landjäger

Zutaten:

Für 2 Stück:

- 4 Laugenbrezeln, ungebacken und tiefgekühlt
- 2 Landjäger
- 150 g Schmand
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 2 EL Sauerkraut
- 1 EL Senf
- Petersilie, geschnitten
- Etwas Mehl zum Auswalgen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Vier Laugenbrezeln auftauen lassen und dann von jeder Brezel die Ärmchen lösen und zu vier langen Strängen entwickeln. Es sollen vier einzelne, lange Laugenstränge entstehen.

2 Stränge zu 2 Kugeln kneten, mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz zu 4 runden, dünnen Pizzaböden auswalgen. Die restlichen Brezelteigstränge am Rande der Pizzen zu einem Teigrand umlegen und etwas festdrücken.

Den Schmand mit Sauerkraut, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und auf die Laugenpizzen verstreichen.

Mit Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit klein geschnittenen Landjägern und Petersilie bestreuen.