

Pinsa „Elsässer Art“

*Herrlich
herbstlich -
mit Feldsalat
und einem
neuen Wein!*



Zutaten

für 1 Pinsa = 2 Portionen

	<u>Artikel-Nr.</u>
Pinsa	2178
1 Zwiebel in Würfeln (ca. 200 g)	21 (TK) oder 2227 (frisch)
100 g gewürfelter Bauchspeck	9679
¼ Stange Lauch	
250 g Schmand	9187
3 Eigelb	4190
je 1 Prise Salz, Muskat gemahlen und Kümmel ganz Pfeffer nach Belieben	

Zubereitung

- 1) Zwiebeln und Speck langsam und ohne Öl in der Pfanne anbraten. Wenn die Zwiebeln leicht karamellisieren, die Zwiebel-Speck-Mischung in eine Schüssel geben.
- 2) Den Lauch waschen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.
- 3) Den Schmand der Masse zuführen.
- 4) Das Eigelb unterheben.
- 5) Die Gewürze zugeben.
- 6) Die Masse gleichmäßig auf der Pinsa verteilen.
- 7) Im Backofen bei 220 Grad 10 Minuten goldbraun backen.