



## Schnelles Käse-Pizzabrot

### Zutaten:

2 Kugeln Mozzarella (250 g)  
150 g Käse, gerieben (z.B. Emmentaler, Gouda, Tilsiter...)  
150 g Mehl  
350 ml Mineralwasser  
1 EL Olivenöl  
1 EL italienische Kräuter (frisch oder getrocknet)  
1 gehäuften TL grobes Salz

### Zubereitung:

Den Käse fein würfeln/ reiben und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 220°C Ober-/ Unterhitze für 30-35 Minuten backen.

### Zubereitung mit dem Thermomix:

Den Käse 5 Sek. / Stufe 6 zerkleinern, restliche Zutaten zugeben und 10 Sek./ Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 220°C Ober-/ Unterhitze für 30-35 Minuten backen.

Das Pizzabrot schmeckt kalt oder warm.

### Tipp:

Zerknülle das Backpapier und gib in alle vier Ecken des Backbleches eine Messerspitze Butter. So liegt das Papier schön im Blech und verrutscht beim verstreichen des Teiges nicht.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)