



## Schüttelpizza mit Raclettekäse

### Zutaten

- 140 g Mais a.d. Dose
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 140 g Champignons, frisch
- 150 g Schinken, gekocht
- 230 g Raclette-Käse
- 400 g Frischkäse, körnig
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara
- 1 EL Weizenmehl
- 4 Stück Ei(er)

### Zubereitung

1. Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Mais abtropfen lassen. Paprika waschen. Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Champignons putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Käse in feine Streifen schneiden.
3. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben. Hüttenkäse, Mehl, MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara und Eier dazugeben. Alles gut durchmischen.
4. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwas flachdrücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Herausnehmen und vor dem Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	312 kcal
Fett	16 g
Protein	29 g

🕒 60 Minuten

⊕ 6 Portionen