



Laugen-Pizza

Zutaten

- 4 Stück Laugenstange(n)
- 100 g Radieschen
- 300 g Jaromakohl
- 1 EL Zitronen- oder Limettensaft
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 0,5 TL feiner Zucker
- 150 g Schmand
- 20 ml Milch (1,5% Fett)
- 2 EL Petersilie, frisch gehackt
- 150 g Leberkäse
- 1 TL THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. 4 aufgetaute TK-Laugenstangen einzeln zu Fladen rollen und nach Packungsanweisung im Backofen backen.
2. Radieschen putzen, waschen und raspeln. Weißkohl waschen, äußere Blätter und dunkle Stelle entfernen. Dann halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Zitronensaft, MAGGI Gemüse Brühe und Zucker zum Kohl geben und gut durchkneten. Schmand mit Milch und Petersilie verrühren.
3. Leberkäse in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Thomy Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Leberkäsewürfel darin goldbraun anbraten.
4. Die Laugen-Fladen zuerst mit Weißkohlsalat, Radieschen und Leberkäse füllen und die Schmandcreme darauf verteilen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	66 g
Energie	527 kcal
Fett	21 g
Protein	16 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Stück