

Laugnbrezel-Pizza mit Senfchmand, Sauerkraut, Bergkäse und Landjäger



Eine Mischung aus Laugenteig und Pizza...

Tiefkühlbrezeln sind immer dann gut, wenn sonst keine frischen Brezeln erhältlich sind. Die ungebackenen Teigrohlinge können nach dem auftauen „entwirrt“ d.h. wieder zu einem Strang gelöst und dann in eine neue Form gebracht werden. In unserem Beispiel zu einem Teigboden und einem darauf gelegten Brezelteigrand. Beim Backen bekommt diese „Pizza“ oder Deie dann den typischen Brezellook. Herrlich und nach Lust und Laune belegbar.

Hier unsere Version einer „**Laugnbrezel-Pizza mit Senfchmand, Sauerkraut, Bergkäse und Landjäger**“

Zutaten

Für 2 Stück:

- 4 Laugnbrezeln, 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 auswalzen. 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.