

# Lütt Pizza, ganz gau torecht

Wi bruukt för söven Stück:

250 g Mehl  
125 g Magerquark  
1 Tüüt mit Backpulver  
1 Ei  
4 Eetlöpel Melk  
4 Eetlöpel Öl

För bavenop, wat jedereen so mag:

Tomatenmark  
Mettwuss, Schink  
Tomaten in Stücken oder Schieven  
Paprika in Stücken  
Zibbeln ganz lütt sneden  
Kees  
Krüder, Solt, Peper

Allens kümmt in en Schöddel un warrt düchtig mengeleert. Nu is dat en Quark-Öl-Deeg.

Dünn utrullen, denn mit en Glas lütt runne Schieven utsteken, op en Plaat mit Backpapeer leggen.

Denn bavenop leggen, wat jedereen sik utsöcht hett.

Un denn 20 Minuten bi 220 bet 225 Graad backen.

Dat smeckt allerbest.

*Na en Rezept vun Thorben Möller, de nu al groot is un nich mehr na School geiht!*