

Pizzabällchen

Zutaten: (für ungefähr 2 Bleche)

300 g Dinkelvollkornmehl

250 g Quark

1 Päckchen Backpulver

100 g Milch

55 g Öl

1 TL Salz

1 EL Zucker



100 g Zwiebeln (evtl. vorher kurz blanchieren)

200 g geriebener Käse (z. B.: Gouda)

100 g gewürfelter Schinken

1 Paprika

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen und mit Quark, Milch, Öl, Salz und Zucker gut verkneten. Die übrigen Zutaten zum Teig geben, noch einmal durchkneten und kleine Bällchen formen. Bällchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 20 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

Wir servieren die Pizzabällchen mit einem grünen Salat.