

Brezel Pizza aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 1 Brezel Pizza:

- 4 Laugenbrezeln (TK)
- 2 EL Schmand
- ½ rote Zwiebel
- 50 g geriebener Käse
- 1 TL Schnittlauch (gehackt)
- ½ Weißwurst
- 2 EL süßer Senf
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Zubereitung:

1. Lasse die Brezeln auftauen. Lege sie zu einem Kreis zusammen und drücke sie bis auf den Rand platt, sodass ein typischer Pizzateig entsteht. Lege den Pizzateig in den Korb deines Airfryers.
2. Bestreiche den Teig mit Schmand. Würze ihn mit Salz und Pfeffer.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie in dünne Scheiben. Verteile sie auf der Pizza. Schneide die Weißwurst ebenfalls in Scheiben und verteile sie auf der Pizza. Streue den Schnittlauch und Käse darüber. Gib den süßen Senf kleckerweise auf die Pizza.
4. Backe die Pizza bei **200 Grad** für ca. **12-14 Minuten** goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

