

# Pizza mit Hack und Gorgonzola

350 g Porree (fertig geputzt)  
2 Tomaten  
250 g gemischtes Hack  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
200 g Gorgonzola  
2 EL Schmand  
1 Eigelb  
1 Pizzateig, fertig gekauft

Porree-Stangen in dünne Ringe schneiden, in wenig Wasser gar dünsten, abgießen.  
Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln.

Hack in Öl anbraten, salzen und pfeffern.

Den Gorgonzola zerbröseln, mit Schmand und Eigelb verrühren. Den Pizzaboden mit dem Backpapier auf einem Backblech ausbreiten. Die Eigelb-Sahne-Mischung auf dem Pizzaboden streichen, die Pizza mit Porree, Hack und Tomaten belegen.

Bei 250 Grad (Ober- und Unterhitze) im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten backen.