



## Pizza mit Crème Fraîche und Rohess-Speck (1 Person)

1 Stk. Pizzateig rund  
100 g Crème Fraîche  
Salz  
Pfeffer  
150 g Rohessspeck

Pizzateig mit Gabel einstechen, mit Crème Fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rohessspeck-Tranchen (dritteln) belegen. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen und Pizza ca. 15 Minuten backen.

En Guetä

**BEWA**  
Küchen