

# Pizza mit Austernpilzen



## Für 4 Personen

3 EL Öl  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
2 EL frisch gehackter Oregano  
2 Pizzateige, fertig

80g Quark  
1 EL Milch

Salz und Pfeffer  
40g Butter

350g Austernpilze, in Scheiben  
2 TL Zitronensaft

1 EL frisch gehackter Majoran  
4 EL frisch geriebener Parmesan



1

Den Backofen auf 240°C vorheizen. 2 Esslöffel Öl, Knoblauch und Oregano vermengen und auf die Pizzaböden streichen.

2

Quark und Milch in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Pizzaböden streichen. Dabei einen 3cm breiten Rand lassen.

3

Butter und restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze hinein geben und auf hoher Stufe 3 – 5 Minuten dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zitronensaft und Majoran unterrühren.

4

Die Pilze auf die Pizzaböden geben, dabei einen 1cm breiten Rand lassen. Mit Parmesan bestreuen, dann im Backofen 12 – 15 Minuten backen, bis die Böden knusprig und die Pilze gar sind. Sofort servieren.