

## Schüttelpizza gebacken auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer von Pampered Chef



Abbildung 1 Schüttelpizza vom Ofenzauberer oder Zauberstein von Pampered Chef

Probiere die Schüttelpizza Low Carb - leicht, lecker und schnell zubereitet.

Hier den Zauberstein anschauen - [hier klicken](#)

Hier den passenden Youtube Film anschauen -  
<https://www.youtube.com/watch?v=Z5wjkmwz8o#action=share>

Folgende Zutaten benötigst du:

- 4 Eier
  - 2 Paprika (rot & orange o. nach Belieben)
  - 1 Mozzarella
  - 200 g Kochschinken
  - 200 g körniger Frischkäse
  - 50 Parmesan (gerieben mit d. Microplane)
  - 3 EL Haferkleie
  - 1 TL Oregano
  - Salz & Pfeffer nach Belieben.
- 
- Ich hatte es auf dem Zauberstein (besser geeignet ist der NEUE große Ofenzauberer - [hier anschauen](#)) zubereitet und habe einen großen Rand unbelegt gelassen, da diese Pizza keinen Teig enthält und etwas flüssig ist.
  - Besser du nimmst entweder den Ofenzauberer, die Ofenhexe oder den gr. Zauberstein, dann bist du auf der sicheren Seite, dass nichts in deinen Backofen tropft.
  - 250 Grad - ca. 30 Min.
  - Bitte immer auf Augenkontakt bleiben, da jeder Backofen in Deutschland ein anderes Ergebnis liefert.

Dieses Rezept hat wenig Kohlenhydrate aber dafür viel Eiweiß