



Pizza mit Schafskäse

Gestern war mein letzter Sonntag unter der Sky Wolke, ach das ist gerade alles total komisch. Heute und morgen bin ich in Niebüll zur Einarbeitung, Mittwoch habe ich frei weil ich einen Arzt Termin habe, dann arbeite ich noch Donnerstag und Freitag und dann geht es richtig los mit dem Umbau. Wir schließen Samstag um 18 Uhr und am Montag den 20. Mai räumen wir den Laden komplett leer. Ich glaube ich muß noch Fotos machen ☐. Ich wurde heute an der Kasse eingearbeitet, ist doch etwas anders als bei Sky, aber nicht schwerer. Was mich total irritiert, man kann an der Kasse Geld auf sein Konto einzahlen, die Stromrechnung bezahlen und sich sein Arbeitslosengeld auszahlen lassen ☐. Weiß noch nicht wie ich das finde, muß das sein? Dafür gibt es doch Banken, aber gut ich werde mich dran gewöhnen.

Rezept für 2 Pizzen für je 10 Sp:

200g Hähnchengeschnetzeltes

1 El Tomatenmark

50g Schafskäse 3% Fett

1/2 Würfel Hefe

180g Dinkelmehl

100ml Wasser

2 Tl Olivenöl
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
200g passierte Tomaten
2 hartgekochte Eier
Salz und Pfeffer
Paprika

Hefe in 100ml Wasser auflösen, mit Mehl, 1 Tl Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Hähnchengeschnetzeltes zu Hack verarbeiten. Hack, gepressten Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit passierten Tomaten ablöschen und einkochen lassen und würzen. Teig nochmal durchkneten und auf einem Backblech mit Backfolie ausrollen. Backofen auf 200° Grad vorheizen. Die Pizzen mit der Hackfleisch Sauce bestreichen und ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Mit Schafskäse und Ei belegen und servieren.