**Bayrische Pizza**

**1 Packung fertigen Pizzateig**

**1 Glas Sauerkraut**

**Speck**

**Schweins- oder Rostbratwürste**

**1 Becher Creme Fraiche**

**1 – 2 Teelöffel Meerrettich**

**1 – 2 Teelöffel Senf**

**Geriebener Käse**

**Salz/Pfeffer/Paprika/Curry/Fondor**

**Zubereitung:**

**Pizza Teig ausrollen.**

**Würstel anbraten**

**Würstel aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden.**

**In der Zwischenzeit Speck in die Pfanne geben, leicht anschwitzen. Sauerkraut dazu geben.**

**Creme Fraiche mit dem Meerrettich dem Senf verrühren, würzen und auf dem Pizza Teig verteilen. Sauerkraut darüber geben und die Wurstscheiben verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und für 20 Minuten bei 200 ° in den vorgeheizten Backofen schieben.**