



Low carb Pizzateig

von **Jonas** | Hauptgerichte



Als low carb Fan darfst du dir keine Pizza erlauben?

So ein Schwachsinn!

Mit unserem Rezept für eine leckere low carb Pizza gehören solche Vorurteile in Zukunft der Vergangenheit an!

Übrigens:

Für kurze Zeit verschenken wir unseren Bestseller "[Die besten Low Carb Rezepte in unter 10 Minuten](#)", den alle unsere Leser für kurze Zeit umsonst erhalten.

Darin findest du zahlreiche tolle low carb Rezepte, die dir beim Abnehmen helfen und dafür sorgen, dass dein Körper rund um die

Uhr Fett verbrennt (sogar während du schläfst).

Klicke einfach auf die nächste Seite & sichere auch du dir ein kostenfreies Exemplar:

Nächste Seite ➔

Hol dir dieses Rezept als PDF!

Einfach E-Mail Adresse eintragen & gratis herunterladen:

Low Carb Pizza als PDF zum Herunterla den

Deine E-Mail Adresse

Schick mir die PDF!

Das Rezept wird als PDF an die E-Mail Adresse geschickt, die du hier einträgst.

Zutaten

- 60 Gramm Quark (Am besten Magerquark)
- 1 Ei
- 1 Emmentaler (gerieben)

Benötigte Hilfsmittel

- [Backblech](#)
- [Backpapier](#)

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 170°C vor
2. Lege ein [Backblech](#) mit [Backpapier](#) aus
3. Rühre den Quark mit dem Ei glatt
4. Streue den Käse dazu und vermenge ihn
5. Würze nun nach Geschmack noch etwas nach
6. Gib die fertige Masse auf das zuvor mit [Backpapier](#) ausgelegte [Backblech](#) und streiche sie glatt
7. Lasse nun alles circa 15 Minuten lang bei Ober-/Unterhitze backen
8. Den Boden kannst du nun sofort belegen. Bestreiche ihn auch gerne noch mit etwas Tomatenmark.

Und schon ist das Rezept fertig.

Das solltest du jetzt tun:

Wir haben die besten schnellen low carb Rezepte zum Abnehmen in unserem neuen kostenfreien Kochbuch „[Die besten Low Carb Rezepte in unter 10 Minuten](#)“ für dich zusammengefasst.

Klicke jetzt auf die nächste Seite und gelange direkt zum kostenfreien Buch:

Nächste Seite ➔



Alle Angaben ohne Gewähr | **Impressum**