

# LOW-CARB PIZZABODEN



## ZUTATEN:

- 4-5 Eier
- 50gr geriebener Käse light
- Salz, Pfeffer, Oregano, Majoran, Knoblauch- und Paprikapulver

## ZUBEREITUNG

- Eier und Käse vermengen, Gewürze dazu geben und bei 180°C für 15 Min. in den Ofen.
- Danach mit Wunschbelag belegen und nochmal für 10 Min. in den Ofen geben.

## NÄHRWERTE

- 632 kcal
- 50g Eiweiß
- 3g Kohlenhydrate
- 47g Fett