



Pizza -Brötchen

Zutaten für 15 Brötchen:

300 g geriebener Käse
150 g gekochter Schinken
150 g Salami
200 g Pilze in Scheiben im Glas
300 g Tomatenpaprika im Glas
2 Becher Sahne
Pizzagewürz, Salz und Oregano

Zubereitung:

Schinken und Salami würfeln, Pilze und Tomatenpaprika noch etwas klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken. Wer mag kann die Zutaten variieren, beispielsweise noch Mais zugeben.

Die Brötchen halbieren und Masse darauf verteilen.

Tipp:

Wenn Vegetarier mitessen, die Masse erst ohne Salami und Schinken zubereiten. Dann soviel Masse, wie vegetarisch benötigt wird, in eine andere Schüssel umfüllen. Dann erst die Wurst zugeben und nochmal vermengen.

Bei 200 °C die Pizzabrötchen für 12-15 Minuten backen. Bei einem Blech könnt Ihr Ober- und Unterhitze verwenden. Bei mehreren Blechen gleichzeitig im Ofen, lieber Umluft nehmen und die Bleche nach der halben Backzeit tauschen. Das obere nach unten und das untere nach oben versetzen. So werden alle gleichzeitig fertig und sind schön knusprig.