

Pizzabrötchen

Diese Brötchen sind superschnell zubereitet und schmecken so als Fingerfood richtig lecker. Ich habe mit diesem Rezept 7 Brötchen, also 14 Brötchenhälften bestrichen.

Für die Pizzabrötchen:

7 Brötchen

200g Salami

100g Schinken

100g Creme fraiche Kräuter

200g stückige Tomaten (ich habe die aus der Dose benutzt)

200g Emmentaler gerieben

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Pizzagewürz

Backzeit: 200° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten

Zubereitung:

Schneidet die Brötchen quer durch und legt sie auf ein Blech.

Für die Masse zum Bestreichen schneidet Ihr die Salami, den Schinken und die Zwiebel in Stücke. Gebt alles in einen Mixer und stellt den Mixer nur solange an, bis alles grob zerkleinert ist. Fügt die Tomaten, Creme fraiche und den Käse dazu und mixt alleskurz zusammen durch. Bitte darauf achten das kein Mus entsteht. Es sollten sich alle Zutaten nur verbinden. Streicht nun jeweils ca. 1 Eßl. auf eine Brötchenhälfte und backt die Pizzabrötchen im vorgeheizten Backofen. Ihr solltet darauf achten das die Brötchenhälften am Rand nicht zu dunkel werden.

Gutes Gelingen!!!

