Pizza-Brötchen

Zutaten:

- √ 200g Schinken
- √ 200g Salami
- ✓ 200g Paprika
- ✓ 200g Pilze
- √ 200g geriebener Käse
- √ 200g Sahne
- ✓ ca. 2 Packungen Aufbackbrötchen
- ✓ Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Pizzagewürz)



Foto von Pixabay.com

Materialien:

- ✓ Schüssel
- ✓ Messer
- √ Schneidebrett
- √ Sieb
- ✓ Backpapier oder Dauerbackfolie

Zubereitung:

Schinken, Paprika, Salami und Pilze kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Den Käse und die Sahne in die Schüssel geben und untermischen. Danach wird alles gewürzt und abgeschmeckt. Die Brötchen werden dann mit dem Pizza-Brötchen-Teig bestrichen. Die Pizza-Brötchen kommen für 10 min. in den vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad.

Guten Appetit:)