

Pizzabrötchen

Zubereitungszeit:

*Halbe bis dreiviertel
Stunde.*

Dazu ist zu sagen:

Lecker für Partys!

- 1.** 200 g Schinken, 200 g Salami, 200 g Paprika, 200 g Pilze kleinschneiden.
- 2.** 200 g Emmentaler reiben.
- 3.** Den Schinken, die Salami, die Paprika, die Pilz, den Käse mit **200 g Sahne** zu einer Masse verrühren.
- 4.** Mit Pfeffer, Salz, **Knoblauch, Paprika** und **Kräuter der Provence** nach Belieben die Masse abschmecken.
- 5.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 6.** 10 kleine Brötchen halbieren und mit der Masse bestreichen und aufs Backblech setzen. Ggf. mehrere Bleche backen.
- 7.** Die Brötchen 15 – 20 min bei 180 – 200 °C knusprig backen.