Pizza- Brötchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Salami, 150 gr gekochter Schinken, 1 Dose Champignons, 150 gr geriebener Goudakäse, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 0,5 Tube Tomatenmark, 1 Becher Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprikagewürz, 1 Prise Pizzagewürz (aber nicht unbedingt erforderlich), ca 6-7 Aufbackbrötchen.

Die Vorbereitungen:

Champignons und Paprika gut waschen.

Die Zubereitung:

Man schneidet die Salami und den gekochten Schinken in ganz kleine Würfelchen. Ebenso würfelt man den Paprika ganz klein und scneidet die Champignons in kleine Scheiben.
Am besten man stellt sich eine Schüssel bereit, in die man alles reinschnippelt.
In Schüssel kommt die Wurst, die Champignons, der Goudakäse, und die Paprika.
Über dieses Gemisch drückt man nun das Tomatenmark und gibt zuletzt die Sahne dazu.
Dies wird am Besten mittels eines Löffels vermischt und angerührt.
Nun wird das Gemisch noch mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Pizzagewürz abgeschmeckt und fertig ist der Belag!!!
Nun streicht man die Masse etwa fingerdick auf die Brötchen und ab damit in den Backofen.
Wie lange die darin bleiben, sollte jeder selber entscheiden, je nachdem, ob man die Brötchen lieber etwas angebackener hat oder nicht. Mit einem Blick in den Backofen ab und zu kriegt man die Verweildauer leicht raus.

Viel Spaß und guten Appetit!!!