

# Pizzabrötchen – schnell und einfach

Knusprige Pizzabrötchen mit einem herzhaften Belag. Schnell aus dem Backofen gezaubert. Der Snack schmeckt Deiner Familie und Deinen Gästen.



34 Bewertungen

Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

10 Min.

Gesamtzeit

20 Min.

## ZUTATEN

### ERGIBT INSGESAMT 8 PIZZABRÖTCHEN

- 4 frische Weizenbrötchen vom Bäcker alternativ Brötchen nach Wahl
- 150 g Sahne (mind. 32% Fett)
- 100 g gekochter Schinken
- 100 g Salami alternativ Cabanossi oder Chorizo (scharf!)
- 100 g Gouda jung, gerieben alternativ z.B. Mozzarella, Emmentaler
- 100 g frische Champignons
- 100 g rote Paprika ca. 1 halbe Schote
- 40 g Parmesankäse
- 1 Dose Mais (kleine Dose!) Abtropfgewicht 140 g
- 2 TL italienische Kräuter getrocknet
- Salz und Pfeffer

## ANLEITUNG

1. Deinen Backofen kannst Du auf **180 °C Umluft** vorheizen.
2. Die 4 **Weizenbrötchen** schneidest Du auf und legst sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



3. 100 g **Kochschinken** und 100 g **Salami** schneidest Du in kleine Stücke, reibst 100 g **Gouda** und 40 g **Parmesan** fein, putzt die 100 g frischen **Champignons** und schneidest sie in kleine Würfel. Die 100 g **rote Paprika** wäschst und entkernst sie und schneidest sie in kleine Stücke. Die kleine Dose **Mais** gießt Du ab und lässt sie abtropfen.



4. Jetzt gibst Du **alle Zutaten** für den Pizzabrötchen Belag in eine Schüssel sowie 2 TL italienische Kräuter und würzt kräftig mit **Salz** und **schwarzem Pfeffer** aus der Mühle.



5. Die 150 g **Sahne** schlägst Du in einem hohen **Rührbecher** steif und **hebst** sie unter die **Masse**.



6. Auf jeder **Brötchenhälfte** verteilst Du ungefähr als Richtwert **1 gehäuften EL** des Belages beziehungsweise nach Belieben. Wenn Du Belag übrig hast, einfach auf ein weiteres Brötchen, Weißbrot oder Graubrot bestreichen.



7. Für ca. **10 Minuten** auf der **zweiten Schiene von unten** im vorgeheizten Backofen backen.

Zum Servieren kannst Du nach Belieben mit Basilikumblättern dekorieren. Die überbackenen Brötchen schmecken auch kalt noch lecker.



8. Ich wünsche Dir mit meinem Pizzabrötchen Rezept viel Freude und einen guten Appetit!



**Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?**

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

### WAS MEINST DU ?

---

Hast Du die Pizzabrötchen einmal ausprobiert? Wie findest Du sie? Hast Du andere Belag-Ideen? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben.

*Deine Emmi*

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter [www.emmikochteinfach.de](http://www.emmikochteinfach.de)

# Bunte Spätzle-Pfanne

**Gesamtzeit**

25min

**Zubereitungszeit**

15min

**Schwierigkeit**

Leicht

**Nährwerte pro Portion:** Energie 732 kcal | Kohlenhydrate 75 g | Fett 34.6 g | Eiweiß 33.6 g

## Zubereitung

1. 2 große Karotten • 280 g getrocknete Tomaten in Öl  
• 4 Wiener Würstchen (Bio) • 1 Bund Frühlingszwiebeln

Karotten schälen, in Würfel schneiden. Tomaten aus dem Öl nehmen und in Streifen schneiden.

Würstchen in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in dünne Ringe schneiden - die weißen Teile getrennt von den Grünen.

2. 2 EL Olivenöl • 600 g frische Eierspätzle (Bio) • Salz  
• Pfeffer • 100 g geriebener Emmentaler

Öl in der Pfanne erhitzen. Karottenwürfel und die weißen Frühlingszwiebelringe 3 Minuten anbraten. Tomaten, Würstchen und Spätzle dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und weitere 5 Minuten garen. Grüne Frühlingszwiebelringe unterrühren. Käse darüber geben und bei geschlossenem Deckel 2 Minuten weiter garen.

## Zutaten für 4 Portionen

2 große Karotten

280 g getrocknete Tomaten in Öl

4 Wiener Würstchen (Bio)

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 EL Olivenöl

600 g frische Eierspätzle (Bio)

Salz

Pfeffer

100 g geriebener Emmentaler

**Lecker gespart**

Hier findest du unsere besten  
Angebotsrezepte der Woche.





## DAS KOCHBUCH FÜR GRUPPEN

von Jasmin Khalil



## REISEPROVIANT

Essen über den Tellerrand hinaus



## Orangencreme

Herkunft: **Crossover**


### Zutaten

2500 ml Orangensaft

Vanille-Puddingpulver für die angegebene Menge

### Zubereitung

Das **Puddingpulver** nach Packungsanleitung in etwas Orangensaft einrühren. **Den Orangensaft** aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Noch einmal aufkochen – fertig.

 Pudding mal anders. Schmeckt kalt oder warm und auch mit Apfelsaft.

