

# Pizza-Brötchen

Pizzabrötchen mit Salami, Paprika und Käse sind schnell gemacht. Ob als Fingerfood zur Party oder als Abendessen, Pizza Brötchen schmecken einfach allen.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zutaten:

100 g Pilze, z. B. Champignons  
100 g Mini-Salami  
1 rote Paprikaschote (etwa 250 g)  
3 Frühlingszwiebeln  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
2 - 3 TL Tomatenmark  
2 TL Pizzagewürz  
250 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salz

### Außerdem:

etwa 8 Ciabatta-Aufbackbrötchen  
Basilikum

## Wie mache ich Pizza Brötchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Ciabatta-Brötchen halbieren und auf das Blech legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Pizza-Belag vorbereiten:

Pilze putzen. Pilze und Mini-Salami in Scheiben schneiden, große Pilze evtl. vorher halbieren. Paprika putzen, Frühlingszwiebel waschen. Paprika in feine Würfel, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.



③ **Pizza-Brötchen zubereiten:**

Crème fraîche mit Tomatenmark, Pizzagewürz, Pilzen, Salami, Paprika, Frühlingszwiebeln und 2/3 des Käses verrühren. Mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pizza-Masse auf den Brötchenhälften verteilen. Restlichen Käse aufstreuen und goldbraun backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

④ **Pizza-Brötchen servieren:**

Die Pizza-Brötchen noch warm mit Basilikum-Blättchen bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Salami kann auch gewürfelter gekochter oder roher Schinken oder eine Mischung aus Salami und Schinken verwendet werden.
- Statt mit Pizza-Gewürz kann auch mit je 1/2 TL Oregano und Thymian sowie 1 gestr. TL edelsüßem Paprikapulver gewürzt werden.
- Für die Pizza-Brötchen können statt Aufbackbrötchen auch übrige Brötchen vom Vortag verwendet werden. Diese dann bis zur Verwendung in einem Gefrierbeutel lagern.

