

Pizzabrotchen „Express“



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Brötchen waagrecht halbieren und auf die Stoneware legen. Paprika putzen und würfeln. Sahne, Schmand und Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hälfte der Paprika, Schinken und Käse einrühren. Die Schmandcreme auf den Brötchen verteilen. Die restliche Paprika, Schinken und Käse bestreuen.
4. Die Stoneware auf das Rost, unterste Schiene stellen. 15-20 Minuten backen.

Zutaten:

- 6 Aufback-Brötchen (aus dem Kühlregal)
- 1 Paprika, rot
- 100 g Schlagsahne
- 200 g Schmand
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 150 g Schinkenwürfel
- 150 g Gouda, gerieben

Benötigtes

Material

James, Zauberstein, White Lady..

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Zubereitungszeit

20-25 Minuten Backzeit