Artikel vom 07.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pizzabroetchen

Pizzabrötchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 10 Brötchen):

500 g Hackfleisch,

200 g gekochter Schinken,

160 g Salami,

3 Zwiebeln,

200 g Champignons,

1 kl. Dose Mais,

1 Glas geröstete Paprika,

200 g Sahne,

500 g geriebenen Mozzarella,

Salz,

Pfeffer,

Paprikapulver,

italienische Kräuter,

10 Aufbackbrötchen.

Zubereitung:

Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gekochter Schinken und Salami in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Champignons putzen und würfeln. Mais und Paprika in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Die Paprika in Würfel schneiden. Alle Zutaten zum Hackfleisch geben, Sahne und Mozzarella dazu und noch einmal kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und italienischen Kräutern würzen und alles zusammen gut miteinander verkneten. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Aufbackbrötchen längs halbieren und mit der Hackfleischmasse belegen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen circa 30 Minuten backen. Noch warm mit Soßen servieren.

Nadine Hörster