



Pizzabrötchen für 15 Personen (30 ganzen Brötchen)

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Portionen: 15 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

1200 g Gouda, geraffelt

500 g Salami, gewürfelt

300 g gekochter Schinken, gewürfelt

3 frische Paprika, gewürfelt und für die Optik: grün, gelb, rot

1 Dose Pilze, geschnitten

nach Belieben:

3 Zwiebeln, gewürfelt

1 Dose Mais

5 Eier

1 Becher süße Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, 1 kleine Dose Tomatenmark (ca. 2 EL)

ZUBEREITUNG

Eier mit Sahne, Tomatenmark und den Gewürzen gut verrühren und alles mit den o.g. Zutaten vermischen.

Auf jede Brötchenhälfte ca. 1 1/2 Eßlöffel der Masse verteilen und ca. 12 - 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Umluft ca. 180° C backen.

Guten Appetit!

Tipp: Aufbackbrötchen (halbgebacken)

verwenden und die Brötchen mit dem Belag zusammen aufbacken! Die Backzeit von ca. 15 Minuten verändert sich dadurch nicht, aber die Brötchen schmecken besser!