




# Pizzabrötchen aus der Heißluftfritteuse.



 **20 Min.**  
Vorbereitung

 **35 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 475 kcal | 21 g Eiweiß | 29 g Fett | 30 g Kohlenhydrate

## Zutaten für:      Portion(en)

**helle(s) Aufbackbrötchen  
(z.B. Bäckerkrönung)**

g **Salami**

g **Kochschinken (z.B.  
Naturgut)**

**rote Paprikaschote(n)**

g **Champignons**

**Zwiebel(n)**

g **Mozzarella gerieben  
(z.B. San Fabio)**

TL **Oregano gerebelt (z.B.  
Würz&Co)**

TL **Basilikum gerebelt (z.B.  
Würz&Co)**

**Salz und Pfeffer**

g **Sahne (z.B. Milprima)**

## Zubereitung:

**1** Aufbackbrötchen mit einem Brotmesser längs halbieren. Salami und Kochschinken in feine Würfel schneiden. Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Champignons putzen, entstielen und ebenfalls würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

**2** Salami, Kochschinken, Paprika, Champignons und Zwiebel in eine Schüssel geben. Geriebenen Käse, Oregano und Basilikum dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen.

**3** Die Sahne in einen hohen Messbecher geben, leicht steif schlagen, zum Pizza-Mix hinzugeben und unterheben. Die Mischung auf die Brötchenhälften geben und etwas andrücken.

**4** Die Brötchen für ca. 10–15 Min. goldbraun backen. Je nach Größe deines Gerätes und deiner gewünschten Menge gare die Pizzabrötchen lieber in 2 Portionen, damit alles schön knusprig wird. Nach Wunsch mit frischem Basilikum garniert servieren.