



# Schnelle Pizzabrötchen.



 **15 Min.**  
Vorbereitung

 **25 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 500 kcal | 20 g Eiweiß | 26 g Fett | 40 g Kohlenhydrate

## Zutaten für:      Portion(en)

**Weizenbrötchen (z.B. Bäckerkrönung)**

**rote Paprikaschote(n)**

EL **schwarze Oliven (z.B. Orto Mio)**

EL **Mais aus der Dose (z.B. Naturgut)**

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

TL **Kräuter der Provence (z.B. Würz&Co)**

**Salz und Pfeffer**

EL **Emmentaler, gerieben (z.B. Naturgut)**

## Zubereitung:

- 1** Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Aufbackbrötchen ca. 12–15 Min. aufbacken, dann etwas abkühlen lassen.
- 3** Währenddessen Paprika waschen, putzen und in feine Stückchen schneiden.
- 4** Oliven und Mais getrennt voneinander in einem Sieb abtropfen lassen. Oliven in Scheiben oder Stücke schneiden.
- 5** Sahne mit Kräutern, Salz und Pfeffer verquirlen. Den geriebenen Emmentaler unterziehen und die Masse auf den Brötchenhälften verstreichen. Es passen auch Gouda oder Mozzarella.
- 6** Brötchen aufschneiden und die Hälften auf dem Blech verteilen.

auf Seite 2 geht es lecker weiter

# Schnelle Pizzabrötchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 7 Oliven, Paprika und Mais als Deutschlandflagge in schwarzen, roten und gelben Streifen anrichten. Brötchen in den Ofen schieben und ca. 10 Min. backen.
- 8 Die schnellen Pizzabrötchen auf Brettchen anrichten und möglichst noch warm genießen.



QR-Code scannen und weitere  
Rezepte entdecken!

