

PIZZABRÖTCHEN / PARTYSNACK IN ZWEI VARIANTEN



Blümchen war bei mir zu Gast und wir haben gemeinsam ein Party Buffet zubereitet. Neben Kuchen und Obst Snacks gab es diese herzhaften vegetarischen Pizzasnacks. Ihr könnt sie mit Aufbackbrötchen oder Süßkartoffeln zubereiten. Auch Baguette oder Brötchen vom Vortag sind dafür geeignet. Hier ist die Backzeit etwas kürzer. Für den Belag könnt ihr auch einfach eure Reste aus dem Kühlschrank verwenden oder die Mengen ganz nach Geschmack variieren. Auch Schinken oder Salami passen super auf die Pizzabrötchen.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

PIZZABELAG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor. Entkerne die Spitzpaprika und schiebe sie in feine Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie ebenfalls fein. Reibe den Käse und stelle die Hälfte zum Bestreuen zur Seite. Schneide auch die Pilze klein und gib sie gemeinsam mit den übrigen Zutaten in eine große Schüssel und verrühre alles miteinander.

BRÖTCHEN VARIANTE

Halbiere die Brötchen und verteile den Belag auf den Schnittflächen. Streue den übrigen Käse darüber und lege die Brötchen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Backe die Pizzabrötchen im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 15-20 Minuten.

SÜSSKARTOFFEL VARIANTE

Schneide die Süßkartoffel in etwa 1 cm dünne Scheiben und verteile den Belag auf den Schnittflächen. Streue den übrigen Käse darüber und lege die Kartoffelscheiben auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Backe die Pizzasnacks im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 15-20 Minuten.

SERVIEREN

Hacke den Schnittlauch fein und streue ihn zum Anrichten über die Pizzasnacks. Lasse sie vor dem Servieren kurz abkühlen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

PIZZABELAG:

- 1 Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 200 g Käse (z. B. Kaşar Peyniri)
- 100 g Champignons
- 140 g Mais
- 200 g Schmand
- ½ TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer

BRÖTCHEN VARIANTE:

- 6 Aufbackbrötchen

SÜSSKARTOFFEL VARIANTE:

- 2 Süßkartoffeln

ZUM SERVIEREN:

- ¼ Bund Schnittlauch