Pizzabrötchen aus der Heißluftfritteuse

Die Pizzabrötchen aus der Heißluftfritteuse sind der perfekte Snack. Knusprige Brötchen werden mit Schinken, Salami, geschmolzenem Käse belegt und im Airfryer überbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

3 Stk.	Weckerl (Brötchen)
100 g	Champignons
1 Stk.	Paprika
100 g	Schinken
100 g	Salami
100 g	Käse (gerieben)
100 g	Schlagobers
2 TL	Pizzagewürz
1 Messerspitze	Paprikapulver (edelsüß)
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Pizzabrötchen aus der Heißluftfritteuse** die Weckerl halbieren und die Schnittflächen nach oben bereitlegen. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schinken und Salami ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Champignons, Paprika, Schinken und Salami in einer Schüssel miteinander vermengen.Das Schlagobers, den geriebenen Käse und das Pizzagewürz hinzufügen und alles gründlich verrühren. Die Masse mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Paprikapulver abschmecken.

3. Die vorbereitete Füllung großzügig auf den Brötchenhälften verteilen und gleichmäßig verstreichen. Die Pizzabrötchen mit etwas Abstand in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen. Bei 180 °C etwa 10 bis 12 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche

goldbraun ist. Die fertigen Pizzabrötchen kurz abkühlen lassen und anschließend warm servieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL



Tipp

Wer es besonders würzig mag, kann zusätzlich Oliven, Mais, Zwiebeln oder Peperoni in die Füllung geben und die Pizzabrötchen vor dem Servieren mit frischem Oregano oder Basilikum garnieren.