

# Pizzabrötchen

Das blitzschnelle Rezept für köstliche Pizzabrötchen frisch aus dem Ofen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	Toastbrot
500 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
10 g	<a href="#">Paprika</a>
260 g	<a href="#">Käse</a>
260 g	Schinken
100 g	Mais (oder Gemüse und Gewürze nach Wahl)

## Zubereitung

1. Die **Pizzabrötchen** sind leckere Happen auf Partys und können unproblematisch als Fingerfood gegessen werden. Den Backofen auf 200 Grad einstellen. Toastbrot auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
2. Schlagobers, gewürfelten, edelsüßen Paprika und geriebenen Käse in einer Schüssel vermengen und geschnittenen Schinken hinzugeben. Die Mischung auf die Toastbrote streichen, die Ränder leicht aussparen. Obenauf Mais oder andere Zutaten und Gewürze nach Belieben verteilen.
3. Toastbrot backen, bis der Käse eine bräunlich-goldene Färbung zeigt. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen und anschließend sofort genießen.

## Tipp

Die Pizzabrötchen mit einem frischen Salat servieren.