Pizzolinos

Tolles Rezept für Lieblingsgäste! Knusprige Pizzolinos, die man auch mit anderen Zutaten belegen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

3 Stk.	Baguette
6 EL	Ketchup
260 g	Käse (gerieben)
120 g	Salami
120 g	Champignons (eingelegt)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Oregano (getrocknet)

Zubereitung

1. Die **Pizzolinos** sind der ideale Snack für zwischendurch. Backofen auf 200°C vorheizen. Champignons abtropfen lassen und wie den Schinken und die Salami in kleine Würfel schneiden.

2. Zwiebel schälen und fein hacken. Käse, Schinken, Salami, Champignon und Zwiebel vermengen und mit Petersilie und Oregano abschmecken.

3. Baguettes längs halbieren und die Schnittflächen mit Ketchup bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und die Pizzamasse gleichmäßig darauf verteilen.

4. Leicht andrücken, damit sie nicht herunterfällt und dann ca. 5 Minuten im Backofen überbacken. Anschließend aus dem Backofen nehmen und den Gästen reichen.

Tipp

Die Pizzolinos lassen sich gut vorbereiten und sind ein leckeres Partygericht.