

# Tomaten-Mozzarella Pizzabrötchen

Die leckeren Tomaten-Mozzarella Pizzabrötchen sind ein toller Snack für zwischendurch. Aber auch als Vorspeise oder auf einem italienischen Büffet machen sie sich hervorragend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

6 Stk.	Toastbrot
4 EL	Olivenöl
50 Stk.	Cherrytomaten
2 Stk.	Gelbe Paprika
60 g	<a href="#">Mozzarella</a>
12 Scheiben	Rohschinken
6 Scheiben	Schmelzkäse
	Pfeffer, Salz
	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Für die Tomaten-Mozzarella Pizzabrötchen als Erstes die Toastbrötchen in der Mitte der Länge nach durchschneiden.
2. Danach den Backofen auf 200 °C vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.
3. Nun die Tomaten vom Stiel befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und auswaschen. Nach dem Trocken schleudern in dünne Streifen schneiden. Den Mozzarella aus der Verpackung holen, abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen, danach in kleine Würfelchen schneiden. Den Schinken würfeln und mit dem Mozzarella in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Den Käse in dünne Streifen schneiden. Basilikum ebenfalls waschen, trocknen und in kleine Fäden schneiden.
4. Die Brötchenhälften nun nach Packungsanweisung toasten und mit ein wenig Olivenöl

beträufeln. Auf jede Brötchenhälfte nun die Tomatenscheiben legen, etwas von dem Mozzarella-Schinken Gemisch darübergerben und mit den Paprika Streifen aufhören.

5. Das Ganze nun mit Salz und Pfeffer würzen, den Käse darüberstreuen und in den Backofen geben. Hier müssen die Brötchen nun circa 5 Minuten backen. Kurz vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen und servieren.

## Tipp

Die Tomaten-Mozzarella Pizzabrötchen können auch statt mit Mozzarella mit Schafskäse gemacht werden. Sehr lecker ist es auch, wenn alle Zutaten gewürfelt werden und miteinander vermischt werden. Dies Gemisch würzen und zum Schluss den Käse oben aufgeben. Sehr lecker schmecken auch kleine Stücken Salami, wie man sie von einer Pizza kennt. Dem eigenen Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.