

Pizzabrötchen

von Antonia



Zutaten:

- 2 Semmeln
- Pizzasauce/ passierte Tomaten/ Dosentomaten in Stücken
- Lieblingskäse
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano
- Wunschbelag (Paprika, Salami, Schinken, etc)

Zubereitung:

-Heize den Backofen auf 200 Grad Umluft vor-

1. Die Brötchen halbieren
2. Die Brötchenhälften mit ca. 2 EL Tomatensauce bestreichen
3. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen (NUR falls keine fertige Pizzasauce verwendet wird)
4. Wer keine Margarita Brötchen möchte, kann nun seinen Wunschbelag auf die Brötchen geben (Sparsam sein, sonst fällt am Ende alles hinunter!)
5. Jede Brötchenhälfte mit 1-2 EL Käse bestreuen
6. Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Pizzabrötchen legen
7. Alles im Ofen für ca. 15 Minuten backen **oder** bis der Käse schön braun geworden ist
8. Die fertigen Pizzabrötchen für ca 5-10 Minuten abkühlen lassen (Sonst besteht Verbrennungsgefahr!)

!FERTIG!

Lass es Dir schmecken 😊