



Pizzasemmeln

Zutaten:

- 100 g Schinken
- 100 g geriebener Käse
- 100 ml Sahne
- 1 Pck Aufbacksemmeln (6 Stück)



Zubereitung:

- Den Schinken klein würfeln, dann zusammen mit dem geriebenen Käse und der Sahne gut verrühren und mind. 30 Minuten durchziehen lassen.
- Die Aufbacksemmeln aus der Verpackung holen und ganz normal aufschneiden damit ihr je 6 Deckel und 6 Böden erhaltet. Etwas ablüften lassen
- Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze
- das Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- Den Belag mit einem Esslöffel oder dem mittleren Portionierer auf den Semmelhälften verteilen und etwas flach streichen.
- Nebeneinander auf die Stoneware legen und in ca. 10 Minuten goldgelb backen.
- TIPPS:
 - Man kann den Schinken auch durch Salami oder Speckwürfel ersetzen
 - Für Vegetarier eignet sich statt dem Schinken auch Brokkoli oder Mais. Pilze dagegen saften meist zu viel
 - Wir nehmen meist etwas weniger Sahne. Das ist aber echt Geschmackssache

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>