



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pizzabrötchen

Pizzabrötchen

4 Aufbackbrötchen

150 g Schmand

100 g geriebener Käse

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel getrocknete italienische Kräuter

Etwas Salz, Pfeffer

3 Leverno Peperoni Lombardi mild

50 g Salami

50 g Champignons

1 Kleine(s) Zwiebel

Optional:

gehackte frische Kräuter

Pizzabrötchen

1.

Aufbackbrötchen horizontal in zwei Hälften aufschneiden.

Peperoni Lombardi, Salami, Champignons und die

Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken.

In einer Schüssel Schmand, Knoblauchzehe, getrocknete italienische Kräuter, Salz, Pfeffer, Peperoni, Salami, Champignons und Zwiebeln gut vermischen. Zwei Drittel des Käses untermischen.

Die Mischung großzügig auf den Schnittflächen der Brötchenhälften schmieren. Den restlichen Käse darüber verteilen. Pizzabrötchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und servieren.