



Pizzabrötchen mit Schinken und Paprika

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Schinkenwürfel	250 g
Crème fraîche	200 g
Gouda, gerieben	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Aufbackbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
2. Schinken, Paprika und Zwiebel in eine Schüssel geben. Mit Crème fraîche, Gouda, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence vermengen.
3. Brötchen halbieren und Hälften jeweils mit 2 EL Pizza-Masse bestreichen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Pizzabrötchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	515 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g