

Pizza Rezepte

Pizzasemmeln

Anzahl: 28 Hälften

Gattung: Backen, Milchprodukte, Brot, Käse, Pilze, Schinken, Tomaten

400 g	Gouda: gewürfelt	1	Essl. Tomatenmark
150 g	Salami: gewürfelt	150 g	Butter
150 g	Schinken, gekocht: Würfel		Oregano
1	Dose/n Champignons: gehackt		Salz
5	Tomaten: Concassee		Pfeffer
200 ml	Sahne		

Die weiche Butter schaumig rühren, mit der Sahne und den übrigen Zutaten vermischen.

Auf die Semmelhälften streichen, bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

Die Mischung kann sehr gut vorbereitet oder sogar eingefroren werden.