

Pizzabrötchen

Der klassische Snack in glutenfreier Form! Herrlich würzig und saftig zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für 8 – 10 halbe Brötchen

4 – 5 glutenfreie Brötchen (z.B. Ciabatta von Schär oder Brötchen von Böcker, Schnitzer, usw.)

100g Sahne (ggf. laktosefrei)

100g Schinken, gekocht, sehr klein geschnitten

100g Salami, sehr klein geschnitten

100g Emmentaler, gerieben

100g Gouda, gerieben

1/2 rote Paprikaschote, in kleine Würfel geschnitten

2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

1 EL Tomatenmark

1 TL Oregano oder Pizzagewürz

Salz

Pfeffer

1. Die Sahne steif aufschlagen und kühl stellen.

2. Aus Schinken, Salami, Emmentaler, Gouda, Paprika, Frühlingszwiebeln, Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer eine gleichmäßige Masse herstellen. Anschließend die Sahne unterheben.

3. Die Brötchen aus der Verpackung nehmen und halbieren. Die Brötchen müssen nicht vorab aufgebacken werden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Masse gleichmäßig auf die Brötchenhälften verteilen und auf das Backblech legen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 18 Minuten goldgelb überbacken.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Reisbasis ersetzen. Bei Schinken und Salami auf Milchbestandteile achten. Anstatt Emmentaler und Gouda eine pflanzliche Alternative verwenden, z.B. „Veganer Reibegenuss von Simply V“.

Fruktosearm – Tipp: Paprika durch 3 – 4 Esslöffel Gemüsemais ersetzen. Frühlingszwiebeln durch Schalotten tauschen. Tomatenmark weglassen.



