



# Pizza-Weckle

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grundmenge: 16 Brötchenhälften

Mengenplanung: 5-6 Brötchenhälften/Person

## Zutaten Füllung:

- 100 g Schmand
- 120 g Kochschinken
- 125 g Kräuterfrischkäse
- 100 g Edamer, gerieben
- Salz & Pfeffer
- Pizzagewürz

## Sonstiges:

- 8 Aufbackbrötchen



## Zubereitung:

1. Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen
2. Schinken in kleine Würfel schneiden
3. Alle Zutaten gut durchmischen und mit den Gewürzen abschmecken
4. Brötchen aufschneiden und mit dem Belag bestreichen
5. Im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist