



Pizzabrote



Zutaten:

4 längliche Baguette-
oder Vollkornbrötchen

100g gekochter
Schinken

1 Frühlingszwiebel

1 Handvoll Petersilie

100g Goudakäse
gerieben

1 Msp. Oregano

2 EL Crème fraiche



So geht's:

1. Die Brötchen längs aufschneiden.
Mit einem Löffel das weiche Innere
herausnehmen.
2. Den Backofen auf 200 Grad
vorheizen.
3. Den Schinken in Streifen schneiden.
4. Die Wurzeln der Frühlingszwiebel
entfernen. Den weißen Teil fein
schneiden.
5. Petersilie hacken.
6. Alle Zutaten für die heiße Füllung
vermischen.
7. Vier Brötchenhälften damit füllen
und auf einem Backblech in den
Ofen schieben.
8. Wenn der Käse schmilzt, sind die
Brote fertig (ca. 10 Minuten).



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Esslöffel

Schneidebrett

Schneidemesser

Große Schüssel