

Pizzawecken

Zutaten (für 8-10 Personen) :

10 ganze Wecken, 300 g gekochter Schinken, 300 g Salami,
300 g rote Paprika,
300 g geriebener Emmentaler, 300 g Pilze geschnitten (Dose)

Zubereitung :

Schinken, Salami und Paprika in kleine Würfel schneiden, mit dem Käse und den Pilzen vermengen, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Paprika und eventuell Knoblauch würzen.

Die Brötchen halbieren und die Hälften gleichmäßig mit der Masse bestreichen.

Bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Oregano bestreuen.