

Pizzawecken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Schinken, 250 gr Salami, 250 gr Emmentaler, 2 mittelgroße Paprika, 6 milde Peperoni, 1 Dose Champignons, 1 Becher süße Sahne, 8 mittelgroße Wecken, Oregano.

Die Zubereitung:

Den Schinken und die Salami in Würfel schneiden, den Emmentaler grob zerreiben. Die Paprika und die Champignons klein schneiden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, dann die Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Wecken halbieren und mit Mayonnaise bestreichen. Der Belag auf die Wecken streichen und bei 175°C ca. 10min knusprig backen.