

Zutaten für Pizza-Semmeln

(Reicht fuer etwa 20 halbe Semmeln)

- Schinken gekocht 200 Gramm, klein schneiden
- Emmenthaler gerieben 100 Gramm
- Gouda geraspelt 100 Gramm
- Eine große Zwiebel klein schneiden (wuerfeln)



Alles mischen, salzen und pfeffern, etwas Paprika und **2 Becher suesse Sahne** dazugeben; nun am Besten erstmal zwei Stunden im Kuehlschrank ziehen lassen.

Je ein bis zwei Essloeffel Masse dann auf die halbierte Semmel geben (Rosensemmeln eignen sich am Besten)

Ca. 10 bis 12 min im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen

Weitere Zutaten und Gewürze je nach Geschmack zugeben. Es eignet sich im Prinzip alles, was auch auf einer Pizza zu finden ist!

Guten Appetit wuenschen

Sylvia und Michael