



# Pizzabrötchen mit Schinken und Paprika

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Zwiebeln, rot                    | 1 St. |
| Paprika, rot                     | 1 St. |
| Schinkenwürfel                   | 250 g |
| Crème fraîche                    | 200 g |
| Gouda, gerieben                  | 100 g |
| Salz                             |       |
| Pfeffer, schwarz                 |       |
| Kräuter der Provence, getrocknet |       |
| Aufbackbrötchen                  | 4 St. |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
2. Schinken, Paprika und Zwiebel in eine Schüssel geben. Mit Crème fraîche, Gouda, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence vermengen.
3. Brötchen halbieren und Hälften jeweils mit 2 EL Pizza-Masse bestreichen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Pizzabrötchen servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 515 kcal |
| Kohlenhydrate  | 44 g     |
| Eiweiß         | 27 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 26 g     |