Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Knusprige Pizzabrötchen

Ein Rezept von Knusprige Pizzabrötchen, am 05.06.2025

Zutaten

5	Ciabatta-Brötchen zum Fertigbacken (je 60 g)	**2 Kugeln**	Mozzarella (je 125 g)
2	Strauchtomaten	**4 Stiele**	Basilikum
	Salz		Pfeffer
4 EL	Olivenöl	**2 Scheiben**	gekochter Schinken (ca. 40 g)
1 kleine Dose	Thunfisch naturell		Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen aufschneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Die Tomaten waschen, quer halbieren, Kerne und Stielansätze entfernen und die Hälften fein würfeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Alles in einer Schüssel mischen, salzen, pfeffern und das Olivenöl unterrühren.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Knapp die Hälfte der Mozzarellamischung auf 4 Brötchenhälften geben und festdrücken (geht am besten mit den Händen).

3. Die übrige Mozzarellamischung teilen: Für eine Hälfte den Schinken in feine Streifen schneiden, untermengen und 3 Brötchenhälften damit belegen. Für die andere Hälfte den Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel zerpflücken, untermengen und die übrigen 3 Brötchenhälften damit belegen.

4. Die Pizzabrötchen auf das Blech geben und im heißen Backofen (oben, Umluft 180°) 10-12 Min. überbacken, bis der Mozzarella geschmolzen und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Heiß servieren.