Pizzabrötchen „Hawai“

Knusprig. Würzig. Schnell gezaubert. Pizzabrötchen waren in meiner Kindheit das Highlight auf jedem Kindergeburtstag. Auch heute noch lieben wir den Partysnack, machen ihn gerne als simples Abendessen für größeren Besuch oder auch nur für uns selbst als perfektes Fast Food für den Filmabend. Das Beste: Das Topping lässt sich prima vorbereiten. So kann es im Kühlschrank gut durchziehen und wenn der Hunger kommt, sind die Pizzabrötchen in rund 20 Minuten fertig. Aber Vorsicht! Nicht die Zunge verbrennen, weil du es nicht mehr abwarten kannst hineinzubeißen.

Pizzabrötchen „Hawai“ | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (24 Stück): 12 Aufbackbrötchen | 200 Gramm (veganen) gekochten Schinken | 200 Gramm (vegane) Salami | 200 Gramm (veganen) Gouda | 200 Milliliter (vegane) Sahne | 100 Gramm Tomatenmark | 1 Teelöffel Majoran | 1 Teelöffel Basilikum | 0,5 Teelöffel Rosmarin | 0,5 Teelöffel Knoblauchpulver | 340 Gramm Ananas in Stücken | 285 Gramm Mais | Salz

Pizzabrötchen „Hawai“ | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Aufschnitt in Würfel schneiden, Käse reiben oder in kleine Stücke schneiden. 2. Sahne mit dem Tomatenmark und den Gewürzen vermengen. 3. Ananas, Mais und Aufschnitt dazugeben, gut vermengen und ggf. (kommt auf den Aufschnitt an) mit Salz abschmecken. 4. Topping kalt stellen oder direkt auf die aufgeschnittenen Aufbackbrötchen schmieren und bei 200 Grad circa 20 Minuten backen.

Jetzt noch mehr Fingerfood, weitere pizzaähnliche Rezepte und mehr besonders einfache Rezepte entdecken!

Nährwerte/Kleine Portion: 191 Kalorien | 9 Gramm Fett | 17 Gramm Kohlenhydrate | 9 Gramm Eiweiß