



PIZZABRÖTCHEN RUCK ZUCK TM5



Gesamt: 43min
Zubereitung: 15min



10 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Pizzabrötchen Ruck Zuck

8-10 Aufbackbrötchen
100 Gramm Gouda in Stücken
1 rote Paprika geviertelt,
entkernt
100 Gramm Salami in Scheiben,
halbiert
100 Gramm Kochschinken in
Scheiben, geviertelt
100 Gramm Schlagsahne
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Oregano

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Käse in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern.

Paprika, Salami und Kochschinken zugeben und mithilfe des Spatels 8 Sek./Stufe 4,5 zerkleinern.

Sahne und Gewürze zugeben und 10 Sek./Linkslauf/Stufe 3 verrühren.

Die Brötchen (siehe Tipps) aufschneiden und großzügig mit der Maße bestreichen und auf das Backblech geben.

Bei 180 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen und servieren.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße**

Flüssigkeiten: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Thermitrulla](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>