

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Pflanzenöl einfetten.

Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Salami in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mit Pizzakäse, Pfeffer, Salz und italienischen Kräutern vermengen.

Die Sonntagsbrötchen aus der Verpackung lösen und je Muffinblechmulde eine Portion leicht hineindrücken. Auf die Brötchen jeweils einen Esslöffel Pizzatomen geben und die Käse-Gemüse-Mischung auf die 12 Mulden verteilen.

Das Muffinblech nun mit einem Rost in die Mitte des Backofens schieben und etwa 15 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist. Danach die Pizzamuffins mit einem Messer aus der Form lösen und genießen.

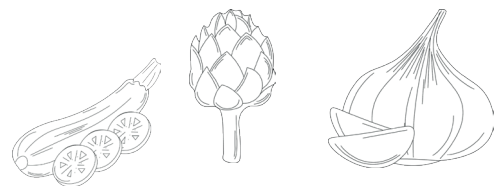
TIPP

Die Pizzamuffins sind nach Lust und Laune zu belegen, lassen sich gut einfrieren und nach Bedarf wieder aufbacken.

ZUTATEN

für 12 Portionen

- 2 Packungen Sonntagsbrötchen à 6 Stück zum Aufbacken
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 100 g Mini-Salami
- 200 g Pizzakäse, gerieben
- 200 ml Pizzatomen aus der Dose
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Salz
- 1 EL italienische Kräuter, getrocknet
- Pflanzenöl zum Einfetten



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Muffinblech, Backpinsel, mittelgroße Schüssel