

Kirschkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Snack
Brot
Gemuese
Kaese
Schinken

175 g Vollkornbrot
1 tb Petersilie; gehackt
1/2 ts Kümmel; gemahlen
; Salz
; Pfeffer
1 tb Sahne
1 lg Ei
150 g Rosenkohl
50 g Schinken, gekocht
200 g Mozzarella
Fett; fürs Blech

Brot mit der Hand oder im Mixer fein zerbröseln, mit Petersilie, Gewürzen, Sahne und Ei vermischen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Rosenkohl putzen, 5 Minuten blanchieren, dann in Scheiben schneiden. Schinken fein würfeln oder in Streifen teilen. Den Brotteig auf einer befeuchteten Arbeitsfläche dünn ausstreichen. Mit einer Form von 11 cm Durchmesser kleine Pizzen ausstechen. Auf ein gefettetes Blech setzen. Beidseitig je 5 Minuten bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) vorbacken. Mit jeweils einer dünnen Scheibe Mozzarella, Rosenkohlscheiben und Schinken belegen und mit Mozzarella bedecken. Dann 8 bis 10 Minuten überbacken.

TIP: Durch das Vorbacken lassen sich diese Pizzen gut vorbereiten.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/88 erfasst: Sabine Becker, 27. Mai 1998