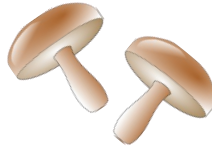


Pizza-Brötchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• alte Brötchen vom Vortag (oder von Aldi aus der Tüte)• Mayonnaise• 1 Glas Pusztasalat (ohne Saft)• 1 Pck. Scheibletten• 1 Becher Schmand• Salami• roher Schinken• 1 Glas Champignons	<ol style="list-style-type: none">1. Brötchen halbieren und mit Mayo bestreichen2. Scheibletten würfeln3. Schinken würfeln4. Salami würfeln5. Champignons klein schneiden6. Alles mischen und auf die Brötchen aufstreichen
Zeit: Backofen auf 250° Grad vorheizen und die Brötchen darin 5 Minuten überbacken.	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied