

Zutaten:

4 Brötchen, Aufbackbrötchen oder helle frische Brötchen
1 kl. Glas Tomatensauce, oder selbst gemachte
1 Beutel Käse , gerieben (Emmentaler, Gouda, Mozzarella...)
200 g Schinken, gekocht
200 g Salami
1 Glas Pilze
Salz und Pfeffer
Oregano
1 Knoblauchzehe(n) nach Belieben

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 10min

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Brötchen halbieren und auf den Thermostar setzen (Dauerbackunterlage darunter legen nicht vergessen).

Klein gewürfelten Schinken, Salami und Pilze zu der Tomatensauce geben und miteinander vermengen. Gut würzen, wer mag, kann noch ein bisschen Knoblauch dazu pressen.

Anschließend mit Käse bestreuen und im Backofen bei 180 C° (Umluft) ca. 10-15 Minuten backen.

Das ist der Hit für jede Party.

Die Brötchen sind in zwei Minuten vorbereitet und wenn die Gäste kommen, einfach schnell backen.