



## Vegetarische Pizzabrötchen

### Zutaten:

- 4 Brötchen
  - 1 Tomate
  - Sauerrahm
  - Zwiebel
  - Lauchzwiebel
  - Knoblauch
  - Petersilie
  - geriebener Käse
  - Chiliflocken
  - Butter
  - Salz & Pfeffer
- Backofen: Umluft 190°C-10 Minuten



### Zubereitung:

Das obere Drittel des Brötchen als Deckel abschneiden und das Innere des Brötchens an die Ränder drücken, so dass eine Kuhle entsteht. Ein Stück Butter in die Kühlen geben und mit den Deckeln beiseite legen. Eine Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen und eine Hälfte in feine Streifen oder Würfel schneiden. 2-3 Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles in die heiße Pfanne geben, salzen, pfeffern und frische Kräuter – zum Beispiel Rosmarin – dazugeben. Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles zusammen anschwitzen. Die Tomate waschen, vierteln, das Fruchtfleisch rausschneiden und die Viertel würfeln. Die Tomatenwürfel zu den Zwiebeln geben. Die Petersilie waschen, fein hacken und zur Zwiebelmischung geben. Alles mit ein bisschen Chiliflocken würzen und die Pfanne vom Herd nehmen, damit die Mischung ein bisschen abkühlt. Die Brötchenhälften auf ein Backblech legen. Den Sauerrahm unter die Zwiebelmischung rühren und die fertige Masse in die Brötchenhälften füllen. Geriebenen Käse über die Brötchenhälften verstreuen. Die Brötchendeckel mit Butter bestreichen und mit auf das Backblech legen. Die Brötchen mit Umluft bei 190°C für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

Die fertigen Pizzabrötchen auf den Tellern anrichten, dekorieren, servieren, genießen!  
Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN  
FERNSEHEN