



Pizzasemmeln "Genuss aus dem Süden"

Diese Pizzabrötchen werden Euch überzeugen, schnell zubereitet und super lecker!

Für ca. 12 Stück

- 200 g Bergkäse oder Gouda (nach Geschmack)
- 1 Zwiebel
- 1 Paprikaschote
- 1 kleine Dose Mais
- 1 kleine Dose Champions
- 200 g Schmand
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL Kräutermischung "Genuss aus dem Süden"
- 1 TL Gewürzmischung "Feuer & Flamme"
- 1/2 TL Salz
- 6 Fertigbacksemmeln
- 1 Stiel Basilikum

Käse in Stücken in den Mixtopf geben, **6 Sekunden/Stufe 6** zerkleinern und beiseite geben.

Zwiebel abziehen, halbieren und mit in Stücken geschnittener Paprika in den Mixtopf geben. Mais und Champions abtropfen lassen, zugeben und **3 Sekunden/Stufe 5** mithilfe des Spatels zerkleinern.

Restliche Zutaten außer Semmeln und Basilikum zugeben und **10 Sekunden/Linkslauf/Stufe 3** mischen.

Semmeln aufschneiden, Belag darauf verteilen, auf ein Backblech geben und 15 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.

Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter hacken und vor dem Servieren auf den Pizzasemmeln verteilen.

Tipp: Wer seine Pizzasemmeln nicht vegetarisch machen möchte, gibt im zweiten Schritt noch 100 g Schinken oder Salami mit dazu.