



## PizzabrÄ¶tchen mit Kochschinken

### Description

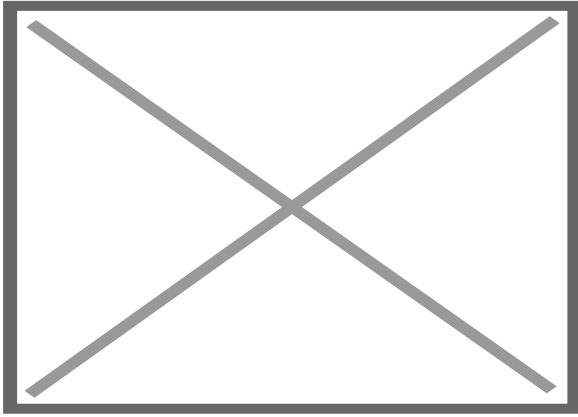
#### Zutaten

Ä½ StÄ¼ck, rote Paprika  
1 StÄ¼ck, klein, rote Zwiebel  
6 Scheibe(n) gekochter Schinken ä?? 3 Punkte  
250 g Weizenmehl ä?? 12,5 Punkte  
Ä½ PÄ¶ckchen Backpulver  
250 g Magerquark  
1 EL OlivenÄ¶l  
Ä½ TL Salz  
1 TL Oregano  
2 EL Thymian  
1 TL Estragon  
150 g KÄ¶se, gerieben, 30 % Fett i. Tr.

#### Anleitung

Paprika waschen und entkernen. Zwiebel schÄ¶len und mit Paprika und Kochschinken wÄ¼rfeln. Oregano, Thymian und Estragon hacken. Mehl mit Backpulver mischen und mit Quark, Ä¶l, Salz und gehackten KrÄ¶utern zu einem glatten Teig verkneten. Backofen auf 180Ä° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160Ä° C) vorheizen.

Paprika-, Zwiebel-, KochschinkenwÄ¼rfel und die HÄ¶lfte des KÄ¶ses unter den Teig kneten. Teig in 15 Portionen teilen und zu kleinen BrÄ¶tchen formen. BrÄ¶tchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit restlichem KÄ¶se bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. PizzabrÄ¶tchen servieren.



**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

August 1, 2019

**Author**

jeanny

*default watermark*