



Frühstücks- und Snackpost

Zweierlei Pizzabrötchen



Für 10 Kinderportionen So wird's gemacht:

Menge Zutaten

10 Kleine Vollkornbrötchen
Oregano, evtl. Pfeffer

Für Variante 1:

150 g Tomatenmark
200 g Gouda, gerieben (max. 30 % Fett absolut)

Für Variante 2:

150 g Frischkäse (max. 30 % Fett absolut)
150 g Gouda, gerieben (max. 30 % Fett absolut)

- Brötchen aufschneiden.
- Gewürze je nach Variante mit Tomatenmark oder Frischkäse verrühren und die Masse auf die Brötchenhälften schmieren.
- Brötchenhälften mit Käse bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Bei 180–200 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Eigene Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rezept-Tipps:

Ein Rezept für den Freitagnachmittagsnack: Statt Frischkäse und Tomatenmark können hier auch pflanzliche Aufstriche verwendet werden, z. B. übrig gebliebene Mengen der Woche, ganz im Sinne der Resteverwertung. Die Kräuter und Gewürze können ebenfalls variiert werden. Beispielsweise passt zu Variante 1 auch Basilikum und zu Variante 2 passen Kräuter der Provence.

Zum Verfeinern der Pizzabrötchen etwa 350 g Paprika (gelb oder rot) waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und mit unter die Masse heben. Statt Paprika eignet sich z. B. auch Zucchini.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel. 0531.618310-31