

Zutaten

- 12 Stück Buttermilch-Brötchen zum Aufbacken
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 250 ml Eiswasser
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 75 g Salami italienische Art
- 75 g Käse

Seite 1 von 1

40 g Butter, weich

Zubereitung

- 1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen.
- 2. Backblech mit Backpapier auslegen. Buttermilch-Brötchen nach Packungsanleitung aufbacken, bis sie ganz leicht gebräunt sind.
- 3. In der Zwischenzeit Wasser in einem Topf erwärmen, THOMY Reines Sonnenblumenöl hinzufügen und MAGGI Fix für Spaghetti Napoli nach Packungsanleitung zubereiten.
- 4. Die aufgebackenen Brötchen aufschneiden und die Unterseiten dicht an dicht auf dem Backblech anordnen. Das MAGGI Fix für Spaghetti Napoli gleichmäßig auf den Brötchenhälften verstreichen.
- 5. Salamischeiben und 2/3 des geriebenen Käses gleichmäßig auf den Brötchenhälften verteilen. Obere Brötchenhälfte auflegen. Mit restlichem Käse und Kräuterbutter in Flöckchen bestreuen.
- 6. Pull-apart Pizza für 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) backen und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

(L) 25 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 9 g
Energie 264 kcal

Fett 21 g

Protein 10 g