

Liebe Kinder der Lauterbornschule,  
wegen des Corona Virus bleibt die Schule vorerst noch geschlossen und wir müssen leider noch ein bisschen zu Hause bleiben. In den Osterferien hatte ich Euch ein Rezept für einen Marmorkuchen geschickt. Ist Euch der Kuchen gelungen und hat er Euch geschmeckt? Ich habe den Kuchen natürlich auch gebacken und Euch ein Foto auf die Homepage gestellt. Schaut mal rein.

Heute schicke ich Euch ein Rezept für Pizzabrötchen. Lasst Euch bei der Zubereitung von Euren Eltern, Großeltern oder großen Geschwistern helfen. Ich wünsche Euch viel Spaß bei der Zubereitung.

### Pizzabrötchen (10 Brötchenhälften)

Zutaten	Zubereitung
5 Brötchen 	durchschneiden und das Brötcheninnere etwas eindrücken. <b>Backofen auf ca. 200°C vorheizen.</b>
75g Salami 	in kleine Stücke schneiden.
1 kleine Dose Mais 	auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

<p>1 Paprika</p> 	<p>waschen in Würfel schneiden und Salami und Mais dazugeben.</p>
<p>100g geriebenen Käse</p> 	<p>Die Hälfte vom geriebenen Käse dazugeben. <b>(der restliche Käse wird später über den Brötchen verteilt)</b></p>
<p>100ml Sahne</p> 	<p>dazugeben.</p>
<p><math>\frac{1}{2}</math> TL Salz <math>\frac{1}{2}</math> TL Pfeffer 1 TL Oregano</p>  	<p>würzen, alles vermengen und die Masse auf die Brötchenhälften streichen. <b>(den übrigen Käse über die Brötchen verteilen)</b></p>
	<p>Backblech mit Backpapier belegen und die Brötchenhälften darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen <b>bei 200°C ca. 15 Min. backen.</b></p>

©Martina Schneider 2020

## Guten Appetit!

Wenn Ihr ein Foto von Euren Pizzabrötchen macht, dann bringt das Foto mit zur Schule oder schickt es per Mail:

[lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de](mailto:lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de)

Danke ☺ Frau Schneider