

Zackig g'schmackig: Pizza-Schiffchen

Mit diesen Pizza-Schiffchen segelt ihr direkt in ein köstliches Abenteuer!



Ihr braucht dafür Brötchen, Paprika, geriebenen Käse, Mais, Sauerrahm, eine Gurke und Zahnstocher.



Schneidet zuerst etwas Paprika klein und gebt ihn in eine Schüssel.



Jetzt kommen Sauerrahm, Mais und der geriebene Käse dazu.



Eine Prise Salz und Pfeffer sorgen für die nötige Würze.
Beim Umrühren entsteht eine cremige Masse.



Holt nun die Brötchen an Bord und schneidet sie vorsichtig mittig auf.
Aus einem Brötchen entstehen gleich zwei Schiffe.



Verteilt auf jeder Hälfte eine großzügige Portion der herzhaften Masse.



Sobald alle Schiffchen belegt sind, kommen sie bei 180 Grad Celsius für ca. 25 Minuten in den Backofen.



Nun heißt es: Segel setzen! Schält dafür vorsichtig dünne Streifen von der Gurke ab.



Aus einem Gurkenstreifen und einem Zahnstocher entsteht das Segel, das ihr dann ganz einfach in das Brötchen steckt.



Schon sind die köstlichen Pizza-Schiffchen bereit für ihre erste Fahrt! Schiff ahoi und Mahlzeit!

