

# FIREwurst-Pizzasemmeln



# FIRE wurst



Die JubiläumsFEIERwurst der  
 **FEUERWEHR PLEINFELD**  
zum 150jährigen Gründungsfest  
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte  
gibt es online unter



@feuerwehrpleinfeld



@feuerwehrpleinfeld



[www.feuerwehr-pleinfeld.de](http://www.feuerwehr-pleinfeld.de)

Gewinn geht  
zu **100%**  
an unseren  
Verein

## Zutaten

Für 16 halbe Pizzasemmeln

- |        |  |
|--------|--|
| 1 Pck  | <b>FIREwurst</b> (3 x 100 g)           |
| 8 Stck | Semmeln oder Brötchen                  |
|        | <b>Tipp:</b> Probier' mal Salzstangen! |
| 300 g  | Edamer-Käse                            |
| 2 Stck | Rote Paprika                           |
| 400 g  | Sauerrahm                              |
| 2 Stck | Knoblauchzehe                          |
| 2 EL   | Tomatenmark                            |
| 2 EL   | Pizzagewürz                            |
|        | Salz und Pfeffer                       |





**FIREwurst**e, Edamer-Käse und Paprika in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen hacken.



**FIREwurst**e- und Paprikawürfel in einer großen Schüssel vermengen.



Edamer-Käsewürfel hinzugeben und nochmals gut mischen.



In einer separaten Schüssel Sauerrahm und Tomatenmark verrühren.



Anschließend das Pizzagewürz und die gehackten Knoblauchzehen hinzugeben und noch einmal gut vermengen.



Die Creme zur **FIREwurst**-Käse-Paprika-Masse geben und gut unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **FIREwurst**-Pizzasemmel-Masse auf die halbierten Semmeln großzügig aufstreichen.



Die **FIREwurst**-Pizzasemmeln im Backofen bei ca. 180 °C für 15 - 20 Minuten backen.



Alternativ kann man die **FIREwurst**-Pizzasemmeln auch im Deckelgrill als Beilage indirekt grillen. Guten Appetit.