

# Pizza Nuggets

Finger Food eignet sich perfekt für jede Kinderparty. Ob herzhaft oder süß, Hauptsache ohne Besteck und Teller. Da Kinder bei Partys lieber spielen als essen, eignen sich Häppchen für unsere kleinen Feinschmecker am besten. Diese können zwischendurch serviert oder in Form eines Buffets aufgebaut werden, so finden bestimmt auch die größten Kritiker unter den Kleinsten etwas das schmeckt. Pizza Nuggets dürfen dabei auf keinen Fall fehlen und können individuell nach dem Geschmack der Partygäste zubereitet werden.



## Rezept:

**Ca. 30 Stück**

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**Schwierigkeitsgrad: Sehr einfach**

- 200g [Land Leben Knödelbrot](#)
- 220ml Milch
- 3EL Land Leben Vollkorn Semmelbrösel
- 150g Käse (z.B.: Emmentaler oder Mozzarella)

- 100g Mais
- 100g Schinken
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1TL Oregano

### Zubereitung:

- **Knödelbrot**, Milch, Vollkorn Semmelbrösel, Eier, Salz und Oregano miteinander vermengen und für 15 Minuten ziehen lassen.
- Das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
- Schinken in feine Streifen schneiden, Käse frisch raspeln, Mais ab seien und abspülen. Zur Knödelmasse geben und kräftig durchkneten. Mit feuchten Händen Nuggets daraus formen und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.
- Für ca. 10-15 Minuten, je nach Größe, knusprig backen.
- Zu den Pizza Nuggets schmeckt ein leichter Joghurt Dip oder Tomatensauce.

TIPP: Wenn die kleinen Partygäste etwas übrig lassen, können die Pizza Nuggets tiefgefroren und bei Bedarf, z.B. für Schul- oder Kindergarten Jause, wieder entnommen werden. Bei Raumtemperatur auftauen lassen und am gleichen Tag verspeisen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)