

Pizza – Toast

Menge: 8 Scheiben

Zutaten: 8 Scheiben Sandwichtoast
4 Knoblauchzehen
1 Dose Pizzatomaten (ca. 400g)
Kochschinken oder Salami in Scheiben zum belegen (ca. 150–200g)
1 Dose Champignons (3. Wahl, ca 350g Abtropfgewicht)
8 Scheiben Schafs- oder Ziegenschnittkäse.
Pfeffer, Salz
Oregano, Majoran, Thymian

Zubereitung: Die Toastscheiben toasten

Die Pizzatomaten vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter mit der Tomatenmasse vermischen. Die Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken und ebenfalls mit der Tomatenmasse vermischen.

Die Tomatenmasse auf den getoasteten Brotscheiben verteilen.

Salami oder Kochschinken auf die Toastscheiben legen und die Pilze obendrauf verteilen.

Die Käsescheiben auf die Toastscheiben legen.

Die Toasts 12–15 Minuten im vorgeheizten Ofen überbacken.
Umluft: 180°C, Ober und Unterhitze: 200°C, Gas: Stufe 3