

Pizzabrötchen



Zutaten für vier Stück:

2 Baguette-Stücke, je 3-4 Finger breit, alternativ 2 Baguette-Brötchen

2-4 TL Pizzasauce

4 passend geschnittene Schinkenscheiben vom gekochten Schinken

etwa 4 EL geriebener Mozzarella

4 Oliven

2-4 Champignons

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

1. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Baguette-Stücke bzw. Ciabatta-Brötchen quer halbieren und etwas dicker mit Pizzasauce bestreichen. Gekochten Schinken passend schneiden und auflegen, mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Pilzscheiben und Oliven auflegen.

3. Die belegten Brötchen in eine ofenfeste Form geben und etwa 12-15 Minuten backen.

4. Schmecken am besten frisch aus dem Ofen, man kann sie aber auch kalt essen.

Variante mit Thunfisch:

Mit Thunfisch und Kapern statt dem gekochten Schinken belegen.

Hinweise:

Pizzasauce siehe eigenes Rezept, Kategorie Grundrezepte.

Wenn es schnell gehen muss: notfalls Nudelsauce aus dem Glas oder auch nur Tomatenmark verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, kleine Gerichte, Partygerichte, warme Häppchen, Schinken, Käse, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023