

Pizza Rezepte

Brotpizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Überbacken

1 Pack.	gefüllte Oliven (Abtropfgewicht etwa 35 g)		Salz
100 g			Pfeffer
10 Scheiben	Butter	8	Oregano
200 g	Toastbrot		Tomaten
1 Bund	Zwiebeln		Salz
125 g	Suppengrün	300 g	Pfeffer
20 g	Salami		Mozzarellakäse
	Butter		

Oliven fein hacken und mit Butter vermengen. Brotscheiben damit bestreichen und auf ein Backblech legen.

Zwiebeln, Suppengrün und Salami in Würfel schneiden. Butter erhitzen, Gemüse darin 10 bis 15 Minuten dünsten, Salami dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Masse abkühlen lassen und auf die Brotscheiben verteilen.

Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Brotscheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Würfel schneiden und darüber streuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 20 bis 25 Minuten.