

Pizza Rezepte

Pizza Brötchen

Gattung: Backen, Feste, Gemüse, Milchprodukte, Mozzarella, Party

2 aufgeschnittene Baquettes

Für den Belag:

8	Tomaten	18	schwarze, entkernte Oliven
2	grüne Paprika	6	Sardellenfilets
2	gelbe Paprika	1	geh. TL Thymian, gerebelt
2	rote Paprika	3 Essl.	Olivenöl
400 g	Mozzarella	100 g	Parmesan, gerieben

Außerdem:

Fett für das Backblech

1. Für den Belag die Tomaten brühen, häuten und die Kerne entfernen. Die Haut der Paprikaschoten mit dem Sparschäler entfernen, vierteln und ebenfalls entkernen. Alles in kleine Würfel schneiden.
2. Mozzarella würfeln. Die Sardellen wässern und hacken.
3. Alle klein gewürfelten Zutaten mit Thymian, Petersilie, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die Brote damit belegen. Einige mit Parmesan bestreuen.
4. Die Scheiben im vorgeheizten Backofen bei etwa 200 Grad (Gas Stufe 4) ca. 5 Minuten überbacken.