

Pizza Baguette

Zutaten für 8 Stück

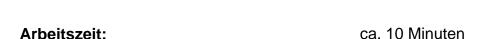
- 4 Baguette-Brötchen (zum Aufbacken, alternativ Brötchen oder Baguette vom Vortag)
- 150 g geriebener Käse

Für die Pizzasauce:

- 400 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- Pfeffer
- ½ TL Salz

Beliebiger Pizza-Belag:

- Salami
- Kochschinken
- · Thunfisch aus der Dose
- Zwiebel
- Paprika
- Mais



Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

- 1. Schneide den Knoblauch klein und verrühre ihn mit den passierten Tomaten, Salz und Pfeffer.
- 2. Schneide die Baguette Brötchen auf und bestreiche sie mit der Tomatensauce.
- 3. Streue den geriebenen Käse darüber. Belege die Pizza Baguettes mit Salami, Paprikawürfeln, kleingeschnittener Zwiebel und Champignons oder anderen Toppings deiner Wahl.



Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de



4. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf. Backe die Baguettes für 15-20 Minuten.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.