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

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
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.

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.