Salami Baguette überbacken

Zutaten für 8 Stück

- 4 Baguette-Brötchen
- 400 ml passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- 1 Paprika (rot)
- Brokkoli (3-4 Röschen)
- 12 Mini-Tomaten
- 4 Salami (Größe wie Bifi oder Mini-Kabanossi)
- 200 g Käse (am besten Edamer gerieben)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre die passierten Tomaten mit dem Tomatenmark, Salz und Oregano. Schneide den Knoblauch sehr klein und rühre ihn unter die Tomatensauce.

2. Schneide die Baguettebrötchen auf und bestreiche sie mit der Tomatensauce.

3. Schneide die Mini-Salami in Scheiben, die Paprika in Würfel, die Mini-Tomaten in Scheiben und den Brokkoli klein.

4. Bestreue die Baguettehälften mit Käse. Belege sie mit Salami, Paprikawürfel, Brokkoli und Tomatenscheiben.

5. Überbacke die Salami Baguette im Backofen für etwa 15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Sie sind fertig, wenn die Brötchen knusprig sind und der Käse geschmolzen ist.

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