

Pizzaschnitten



Für 4 Personen
Dauer: ca. 20 min

Zutaten

- Aufbackpariserbrot (ca. 360 g)
- 1 Glas Tomatensauce
- Mozzarella
- getrocknete mediterrane Kräuter (Oregano, Basilikum, Thymian, usw.)
- Zutaten für Pizzabelag nach Wahl (z.B. Schinken, Salami, Pilze, Oliven, Peperoni, Ananas etc.)



Zubereitung

1. Brote nach Anleitung backen und auskühlen lassen
2. Brote längs halbieren, Hälften dann quer halbieren
3. Brote mit Tomatensauce bestreichen und nach Belieben mit Zutaten belegen
4. Mozzarella in ganz feine Scheiben schneiden, oder grob reiben
5. Mozzarella über den Broten verteilen und getrocknete mediterrane Kräuter darüberstreuen
6. Für ca. 7 min. bei 220°C backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist

Variationen

Prosciutto e funghi

Einige Champignons in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden, eine Schicht auf die Brote geben. Mit Schinken bedecken.

Frutti di mare

Verschiedene Meeresfrüchte (als Tiefkühlmischung erhältlich) auf die Pizzaschnitten geben, dazu etwas Knoblauch pressen.

Calabrese

Scharfe Salami, Oliven und Paprika-würfel auf die Pizzaschnitten geben

Hawaii

Pizzaschnitten mit Schinken belegen. Ananasstücke daraufgeben und den Mozzarella mit ein wenig schwarzem Pfeffer würzen

Napoli

Einige Sardellenfilets aus der Dose auf die Pizzaschnitten geben.

Tonno

Thunfisch aus der Dose mit gepresstem Knoblauch und gehackten Zwiebeln mischen, dann auf die Pizzaschnitten geben

Pepe verde

Schinken zusammen mit eingelegten grünen Pfefferkörnern und fein gehacktem Knoblauch auf die Pizzaschnitten geben

Parma

Rohschinken, Ruccola und halbe schwarze Oliven auf die Pizzaschnitten geben