

Kleine Brotpizzen für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Scheiben Weißbrot• 125 g Tomatensoße Napoli (Glas)• 150 g kleine Zucchini• 150 g Champignons• 2 EL Olivenöl + Öl für das Blech• 50 g Salami in Scheiben• Salz und Pfeffer• 125 g Mozzarella	<ol style="list-style-type: none">1. Ofen auf 250° vorheizen. Brote im Toaster goldbraun rösten. Mit Tomatensauce bestreichen und auf geöltes Backblech legen.2. Zucchini und Champignons in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne im Öl 3 Min. braten.3. Salami klein würfeln und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mischung auf Broten verteilen. Mozzarella in Streifen schneiden und auf Brote legen. Brotpizzen im Ofen 7 Min. (Mitte, Umluft 220°) backen, bis Käse geschmolzen ist.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.