



*Lieblingsrezept*  
AROMATISCH & LECKER

weitere  
Rezepte:



# *Kräuter-Pizza-Baguette*

PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN

KOCHZEIT: 15 MIN

## *Zutaten:*

1 großes Baguette  
2 Tomaten  
1 Pck. Mozzarella-Bällchen  
100g Speckwürfel  
eine Handvoll  
Champignons  
1 Topf frisches Basilikum  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## *Zubereitung:*

1. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor (Umluft).
2. Schneiden Sie das Baguette der Länge nach auf und legen Sie es auf ein Backblech mit Backpapier drauf.
3. Schneiden Sie die Tomaten in Würfel und die Mozzarella-Bällchen und Champignons in Scheiben.
4. Belegen Sie das Baguette mit den Tomatenwürfeln, Speckwürfeln, Champignonscheiben und Mozzarella-Scheiben.
5. Träufeln Sie etwas Olivenöl über das Baguette und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer.
6. Backen Sie das Baguette im vorgeheizten Ofen für etwa 10-15 Minuten bei 200°C (Umluft), oder bis der Mozzarella geschmolzen und leicht gebräunt ist.
7. Zupfen Sie eine Handvoll Basilikumblätter ab und streuen Sie diese erst kurz vor dem Servieren über das Baguette.

*Wir wünschen: Guten Appetit!*

[www.Gartenbauzentrale.de](http://www.Gartenbauzentrale.de)

Bilder: © Lilechka75 von Getty Images

