



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

Bilder: © Lilechka75 von Getty Images

