



Leckeres Pizzabrot mit Tomatensoße & Mozzarella



Zutaten

Menge

1	Ciabatta-Brot
2	Mozzarella
1 Pck.	bunte Tomaten
200 g	passierte Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 TL	Basilikum, getrocknet
1 EL	Olivenöl
1 EL	Aceto Balsamico
1 Prise	Zucker
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 3544 kJ, 847 kcal, 89 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß, 40 g Fett, 98 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Wir lieben selbstgemachtes Pizza-Baguette! Denn unser Rezept für überbackenes Baguette mit Tomatensoße und Mozzarella schmeckt nicht nur richtig lecker, sondern geht auch noch super schnell und ist mega günstig. Deswegen solltest du dir deine Pizza-Baguettes ab jetzt auch immer ganz easy selbst zubereiten! Wir haben unser Ciabatta mit selbstgemachter Pizzasauce bestrichen, mit bunten Tomaten belegt und zum Schluss Mozzarellascheiben darauf gegeben. Du kannst deine Pizza-Baguettes aber natürlich auch mit anderen leckeren Zutaten belegen, da kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen. Probiere das Rezept für unser selbstgemachtes Pizza-Baguette unbedingt aus!

Step 1:

Zuerst kannst du den Ofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Dann halbierst du das Ciabatta und schneidest es auf. Dann stellst du den Knoblauch und presst die Zehe in die passierten Tomaten. Das getrocknete Basilikum, Olivenöl, Balsamico und Zucker dazugeben und alles zu einer Pizzasauce vermengen. Die Ciabatta-Hälften damit bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 2:

Jetzt schneidest du die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben und belegst das Ciabatta-Brot damit. Das Pizza-Baguette im heißen Ofen für ca. 10 Minuten backen.