



Das ultimative Pizzabrot à la Leonie & Ruja

Zutaten: Ein paar Scheiben Brot, etwas Öl, eine halbe Tube Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver & Oregano

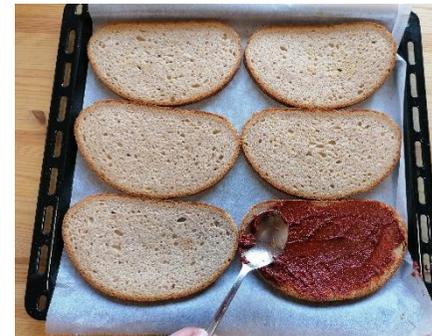
Den Belag kannst du dir selbst aussuchen, wir haben uns entschieden für: Cocktailtomaten, Pilze, Mais, Zwiebeln & gaaanz viel Käse



1. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und nur eine Seite mit Öl bestreichen. Anschließend drehst du die Seite mit dem Öl nach unten. Dann wird's unten schön knusprig beim Backen!



2. Das Tomatenmark mit dem Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen und gut vermischen.



3. Nun kannst du das Tomatenmark mit einem Löffel auf die Brote verteilen.



4. Jetzt streust du etwas Oregano drauf.



5. Und auch der Käse kommt hinzu.



6. Jetzt kommt dein geschnippter Belag drauf. Bei uns sind es die Tomaten, die Pilze, die Zwiebeln und der Mais.



7. Das ganze wird bei 180 Grad ca. 15-20min im Ofen gebacken.



8. Und fertig sind deine Pizzabrote! Guten Appetit!