

Rezept

# Brotpizza mit gekochtem Schinken

Ein Rezept von Brotpizza mit gekochtem Schinken, am 04.06.2023

## Zutaten

### Zutaten:

<b>4 Scheiben</b> FODMAP-armes Brot	<b>2 TL</b> Tomatenmark
<b>1 TL</b> getrocknete italienische Kräuter	<b>1</b> Tomate
<b>4 Scheiben</b> gekochter Schinken	<b>125 g</b> Mozzarella

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 22 g F, 31 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brotscheiben (> ab ) darauf verteilen. Mit je ½ TL Tomatenmark bestreichen und mit den italienischen Kräutern bestreuen.
2. Tomate waschen, trocken reiben und halbieren. Vom Stielansatz befreien und mit dem Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Den Schinken fein würfeln.
3. Tomaten auf die Brotscheiben verteilen, mit den Schinkenwürfeln bestreuen und mit den Mozzarellascheiben belegen. Die Brote im vorgeheizten Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen, bis der Käse goldbraun ist. Dazu schmeckt ein Blattsalat ().