

Rezept

## Eiweiß-Abendbrot à la Pizza

Ein Rezept von Eiweiß-Abendbrot à la Pizza, am 25.05.2024

### Zutaten

<b>3 EL</b> Tomatenmark	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> getrockneter Thymian	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>4 Scheiben</b> Eiweiß-Abendbrot (je ca. 30 g)
<b>1-2</b> Tomaten	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>40 g</b> entsteinte Oliven	<b>125 g</b> fettarmer Mozzarella

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 406 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Das Tomatenmark mit dem Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Die Brotscheiben damit bestreichen und auf ein Backblech legen.
2. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einzelne Ringe teilen. Die Oliven vierteln. Alles auf die Brotscheiben legen.
3. Den Mozzarella in Scheiben schneiden oder würfeln und auf die »Pizzen« geben. Diese im heißen Ofen (Mitte) ca. 5-7 Min. überbacken.