

Rezept

Pizza-Baguette

Ein Rezept von Pizza-Baguette, am 23.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 Dose Pizzatomen »Oregano« (400 g Inhalt)
Salz	Pfeffer
400 g Zucchini	1 rote Paprikaschote
150 g Ringsalami	2 Baguettes (je 250 g)
100 g geriebener Emmentaler Käse	8 schwarze, entsteinte Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten dazugeben, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze in 15 Min. dicklich einkochen lassen. Salzen und pfeffern.
2. Die Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Salzen und 10 Min. ziehen lassen. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Salami in dünne Scheiben schneiden. Zucchini mit Küchenpapier ausdrücken, mit Paprikastreifen mischen.
3. Ofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Baguettes längs aufschneiden, auf ein Blech setzen. Tomatenmasse daraufstreichen. Mit Salami belegen, Gemüse darauf verteilen, mit übrigem Öl beträufeln. Mit Käse bestreuen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 12-15 Min. überbacken. Oliven in Scheiben schneiden und die Baguettes damit garnieren.