

Rezept

Pizza-Ofenbrot

Ein Rezept von Pizza-Ofenbrot, am 04.10.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 rundes Weißbrot oder Mischbrot à 1 kg | 120 g pikante Pizzasauce |
| 200 g geriebener Mozzarella | 80 g scharfe Salami in Scheiben |
| 80 g eingelegte Peperoni | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 84 g F, 10 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen.

2. Von dem Brot einen Deckel abschneiden, das Unterteil aushöhlen.

3. Das Brot innen mit Pizzasauce bestreichen. Mit der Hälfte des Mozzarellas, mit der Salami und Peperoni und zum Schluss mit dem übrigen Käse füllen.

4. Das Pizza-Ofenbrot im Ofen (Mitte) ohne Deckel 5 Min. backen.

5. Den Deckel aufsetzen und das Brot in weiteren 5 Min. knusprig backen. Dann in dicke Scheiben schneiden und gleich servieren.