Rezept

Schneller Sardellen-Pizzatoast

Ein Rezept von Schneller Sardellen-Pizzatoast, am 29.04.2024

Zutaten

6 Scheiben	Vollkorntoast
30 g	Oliven, ohne Stein
1 Zweig	Rosmarin
2	Tomaten
	Salz
40 g	Parmesan
30 g	Sardellen, abgetropft
1	Knoblauchzehe
1/4 Bund	Basilikum
100 g	Champignons
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Brotscheiben toasten. Die Sardellen gut waschen, abtropfen lassen und mit den Oliven grob hacken. Knoblauch schälen und hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Basilikum trocken abreiben, die Blätter abzupfen und zusammen mit dem Rosmarin grob hacken. Mit Sardellen und Oliven vermengen und auf die Toastbrotscheiben streichen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Tomaten waschen, abtrocknen, Stielansätze keilförmig herausschneiden und die Tomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Champignons mit einem Küchentuch abreiben, den Stiel herausdrehen und die Kappen in dünne Scheiben schneiden.

3. Die Pilzscheiben mit den Tomatenscheiben auf die Toastbrote geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, auf die Brote streuen und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen.