

Italienische Brotpizza



Zutaten für 4 Portionen: 16 Walnusskerne, 4 Vollkorn-Toastbrötchen, Basilikum - oder Knoblauchpesto, Mozzarella, Kirschtomaten, 2 Scheiben gekochter Schinken, Blätter Basilikum

einige

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer

Die Walnusskerne grob hacken. Die Toastbrötchen halbieren und mit dem Pesto bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Kirschtomaten vorsichtig waschen und trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die halbierten Kirschtomaten mit den Nüssen und dem Mozzarella auf den Brötchenhälften gleichmäßig verteilen. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden und über den Tomaten, Nüssen und Mozzarella verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 5 – 7 Minuten überbacken

In der Zwischenzeit ein paar Basilikumblätter zupfen, waschen und die Pizzen dann damit garnieren auf trockenen Salatblättern anrichten.