Pizza-Baguette aus der Heißluftfritteuse

Das selbst gemachte Pizza-Baguette aus der Heißluftfritteuse mit Tomatensauce, Schinken, Käse und Gewürze ist ein schnelles, knuspriges und herrlich würziges Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Baguette (oder Baguette-Brötchen)
100 ml	Tomaten passiert
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Olivenöl
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
0.5 Stk.	Paprika
0.5 Stk.	Kleine Zwiebel
100 g	Kochschinken (oder Salami)
100 g	Käse (gerieben, o. Mozzarella)
Nach Belieben	Cocktailtomaten
Nach Belieben	Oliven
Nach Belieben	Mais
Nach Belieben	Basilikum frisch (oder Oregano frisch)

Zubereitung

1. Für das **Pizza-Baguette aus der Heißluftfritteuse** die passierten Tomaten mit Tomatenmark, Olivenöl, getrocknete italienische Kräuter, Salz, Pfeffer verrühren. Paprika sehr klein würfen, und geschälte Zwiebeln fein zerhacken.

2. Baguette halbieren und mit der würzigen Tomatensauce bestreichen. Mit Paprikawürfel und Zwiebel belegen und nach Geschmack mit **Schinken**, Salami, Mais, Tomaten, geriebenen

Käse oder Mozzarella, Oliven und frischen Basilikum oder Oregano belegen.

3. Die Pizza-Baguettes in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen und bei 200 °C zirka 8-10 Minuten überbacken.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp