Pizzabaguette

Am besten schmeckt Pizzabaguette, wenn es selbst zubereitet wird. Mit diesem Rezept geht das ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Baguette
220 g	Salami (oder Schinken und Speck)
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Tomatenmark
3 EL	Olivenöl
2 Stk.	Pfefferoni
1 Dose	Maiskörner
1 Dose	Tomaten (gehackt)
2 Packungen	Mozzarella
1 Prise	Oregano

Zubereitung

1. Die beliebten **Pizzabaguettes** nach diesem Rezept selbst zubereiten. Ein frisches Baguette hälften und in einzelne Brötchen zerschneiden. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Celsius anheizen.

2. Nun den Belag zubereiten: Knoblauch schälen und pressen, um diesen mit Olivenöl und Tomatenmark zu vermengen. Jedes Brötchen mit der zubereiteten Paste versehen.

3. Mais und gehackte Tomaten abtropfen lassen. Milde Pfefferoni entkernen und zerkleinern. Mozzarella würfeln.

4. Salami oder nach Wunsch Schinken auf die Brötchen legen. Pfefferoni, Mozzarella, Mais und Tomaten ebenfalls verteilen. Mit Oregano bestreuen.

5. Das Pizzabaguette geht für die nächsten 10 bis 15 Minuten in das Backrohr und kann anschließend auf Tellern angerichtet werden.

Tipp

Zu diesen Pizzabaguettes einen fruchtigen Wein oder ein Glas Bier anbieten.