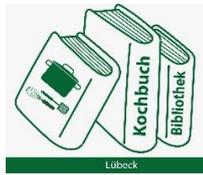




Iss was?!

Die Kinder



für Spaß mit Lebensmitteln



www.gemeinsamtafeln.com

Runde Pizza... ganz anders (8 Stück)

Zutaten: 8 runde Scheiben Knäckebrot, 100 Gramm Champignons, 1 grüne Paprikaschote, 2 kleine Tomaten, etwas Butter oder Margarine zum Bestreichen, 200 Gramm Tomaten (stückige) aus der Dose, frische Kräuter, 2 Esslöffel Olivenöl, 100 Gramm Schnittkäse (45% Fett i.Tr.)

Zubereitung

- Champignons waschen und in Scheiben schneiden
- Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Scheiben schneiden
- Das Knäckebrot mit der Butter/Margarine bestreichen
- Scheiben auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen
- Stückige Tomaten auf dem Knäckebrot verteilen
- Dann mit der Paprika, den Pilzen belegen
- Alles vorsichtig mit wenig Olivenöl beträufeln
- Käse reiben und darüber streuen
- Im vorgeheiztem Backofen bei 200 – 220 Grad 12-15 Minuten backen