

Knoblauch Brot à la Pizza

Zutaten:

1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
30 g Schinken
20 g Salami
20 g Pilze
30 g Tomaten
20 g Paprika
90 g Sauerrahm
40 g geriebener Käse
Pfeffer
Italienische Kräuter/Pizzagewürz



Schinken, Salami, Pilze, Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Sauerrahm und Käse vermischen. Mit Pfeffer und Italienische Kräuter oder Pizzagewürz abschmecken.

Die Baguettes bei 200°C Ober-/Unterhitze 6 Minuten vorbacken. Nach 6 Minuten herausnehmen und die Masse auf den Baguettes verteilen. Anschließend mind. 14 Minuten backen. Gegebenenfalls auch länger. Backzeit variiert je nach Ofentyp.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de