

Bärenstark gekocht



Pizza-Stulle (für 4 Personen)



Zutaten

- 8 Scheiben Brot
- 12 EL Tomatensauce
- 12 EL geriebenen Käse
z.B. Emmentaler
- 1 Prise Oregano
- Zum Belegen z.B.
- 6 EL Mais
- 6 EL Paprika Würfel
- 4 EL Oliven in Scheiben

Zubereitung

1. Brotscheiben toasten
2. Dünn mit Tomatensauce bestreichen
3. Nach Belieben z.B. Mais, Paprika und Olivenringe gleichmäßig auf die Brotscheiben verteilen
4. Mit dem geriebenen Käse und dem Oregano bestreuen
5. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben
6. Wenn der Käse zerlaufen und goldgelb ist, ist die Pizzastulle fertig

TIPP: Auch Thunfisch und Salami eignen sich wunderbar als Belag.
Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:
www.40seconds.de/kids/rezepte
www.radioteddy.de/40seconds