



1A+1B

Vegetarian

Pizza-Toast mit Champignons und Ziegenkäse



Zubereitungszeit
25 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Jede Brotscheibe mit zwei TL Tomatenmark bestreichen. 3-4 Kirschtomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit Kirschtomatenscheiben, Champignons, Ziegenkäse und roter Zwiebel belegen. Mit etwas Pfeffer, Salz und den Italienischen Kräutern bestreuen. Die Pizza-Scheiben auf einem Backpapier im vorgeheizten Ofen backen. Ca. 10-15 Minuten backen bis der Ziegenkäse goldbraun wird. Mit Rucola abschließen und mit den restlichen Kirschtomaten servieren.

Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle witbrood
- ☐ 40-50 g frischer Ziegenkäse (evtl. Kugeln)
- ☐ 80 g Kirschtomaten (± 7 Stück) in dünne Scheiben
- ☐ 2 Champignons in dünne Scheiben
- ☐ Handvoll Rucola
- ☐ 1 EL rote Zwiebel, gewürfelt
- ☐ 4 TL Tomatenmark
- ☐ Italienische Kräuter
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

Nährwerte pro Person

Energie	336 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Fett	15 g
Eiweiß	23 g