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**