



Minipizza-Toast

Zutaten

Weißbrot oder Toast
Tomaten
Frühlingszwiebeln
Oliven
Frisches Oregano oder Basilikum
Olivenöl, Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
Mozzarella
Evtl. Schinken

Zubereitung

Tomaten mit der Brückentechnik halbieren und die Samen mit einem Löffel herauskratzen. Mit der Klauentechnik die Tomaten in dünne Streifen und dann jeden in kleine viereckige Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel in eine Schüssel geben. Mit der Klauentechnik von den Frühlingszwiebeln die Wurzeln und den dunkelgrünen Teil abschneiden. Dann in dünne (!) Scheiben schneiden und zu den Tomaten geben.

Mit der Teigrolle eine Olive leicht drücken, damit du sie öffnen und den Stein herausziehen kannst, mit den anderen Oliven dasselbe machen. Mit der Brückentechnik die Oliven vierteln und zu den Tomaten geben. Die Kräuterblätter von den Stängeln zupfen und in Stücke schneiden. Kräuter und Olivenöl zu den Tomaten geben und alles mit einem Löffel verrühren mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Das Brot im Toaster toasten. Mit einem großen Plätzchenausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Den Mozzarella aus der Flüssigkeit nehmen und in kleine Stücke zerpflücken. Die Toastkreise auf einen großen Teller legen. Die Tomatenmasse darauf verteilen und mit Mozzarella belegen. Damit es nicht so kleckert, kannst du die Füllung auch wie bei einem Sandwich zwischen zwei Scheiben Toast legen.

Je nach Geschmack den Toast mit Schinken ergänzen. Den Schinken in kleine Stücke schneiden und vor dem Mozzarella auf die Tomaten legen.

Bon Appétit!

Was brauchst du dazu?

Toaster
Messer
Brett
Teelöffel
2 Schüsseln
Teigrolle
Plätzchenausstecher