

# Ölz Butter Toast-Pizza mit Tomate & Mozzarella

Schnelles Rezept für den kleinen Hunger – ideal für Kinder, Partys oder spontane Pizza-Lust



#### Zutaten

8 Scheiben Ölz Butter Toast 200 ml passierte Tomaten 1 Packung Oregano (getrocknet) ½ TL Salz Pfeffer nach Geschmack 150 g geriebener Mozzarella 100 g Cherrytomaten, halbiert Frische Basilikumblätter

# Zubereitungszeit 15 min

### 1. Backofen vorheizen:

Auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

#### 2. Tomatensauce anrühren:

Passierte Tomaten mit Oregano, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

#### 3. Toast vorbereiten:

Die Toastscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Tomatensauce bestreichen.

## 4. Belegen:

Mit Käse und halbierten Cherrytomaten belegen.

#### 5. Backen:

Die Ölz Butter Toasts ca. 8–10 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen und leicht goldbraun ist.

#### 6. Garnieren & Servieren:

Mit frischen Basilikumblättern toppen und noch warm servieren.