



# 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.