



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.