

Fladenbrot-Pizza



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fladenbrot	2 Scheibe(n)
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	½ Dose(n) / Becher
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Schinken	4 Scheibe(n)
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	½ Pkg.
Salz	2 Prise(n)
Frisch gemahlener Pfeffer	2 Prise(n)

Zubereitung:

1. Rohr auf 180 - 200 Grad vorheizen.
2. Das Fladenbrot in der Mitte auseinander schneiden und jede Hälfte mit Tomatensauce bestreichen.
3. Beide Hälften mit Schinken und Käse belegen und würzen.
4. Fladenbrothälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für einige Minuten ins heiße Rohr geben, bis der Käse geschmolzen ist und die Brote knusprig sind.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1357-Fladenbrot-Pizza.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at