



Minipizzen auf SOFT VOLLKORN Brot

Zubereitung

1. Salami und Paprika fein würfeln.
2. Die Brotscheiben mit Pizzasauce bestreichen und nacheinander mit Salami, Paprika und Mais belegen. Etwas Oregano über die Pizzen streuen und zum Schluss den geriebenen Käse auf den Pizzen verteilen.
3. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für circa 10 Minuten backen.
4. Zum Servieren mit Petersilie garnieren.



Zutaten

1	Packung Mestemacher SOFT VOLLKORN
50 ml	Pizzasauce (alternativ passierte Tomaten mit italienischer Gewürzmischung abgeschmeckt)
100 g	Salami
1	Handvoll Mais
1	rote Paprika
50 g	Mozzarella, gerieben
	etwas Oregano
	Petersilie zum Garnieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen