

## **Pizzatoast:**

(Menge für ca. 10 Scheiben Toast)

### Zutaten:

- Vollkorntoast
- 1 Becher Schmand
- ½ Tube Tomatenmark
- 150g geriebener Käse
- 1 große Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebel oder Frühlingszwiebeln
- ½ Zucchini (je nach Größe auch weniger)
- 1 große Tomate
- Salz, Pfeffer, Pizzagewürz oder Oregano (Gewürze je nach Geschmack)

### Anleitung:

Lege dir alle Zutaten zurecht.



Nimm eine große Schüssel und fülle den Becher Schmand und das Tomatenmark in die Schüssel. Die Menge kannst du schon einmal mit einem Löffel vermischen.



Als nächstes wasche die Paprika, die Zucchini und die Tomate kurz mit Wasser ab. Alternativ kannst du aber auch andere Gemüsesorten, wie Champignons verwenden oder Zutaten, wie Salami oder Schinken hinzufügen.



Nimm dir dann ein Schneidebrett und ein scharfes Messer, um die Zwiebel, Paprika, Zucchini und Tomate in ganz kleine Würfel zu schneiden. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.



Das klein geschnittene Gemüse kannst du zu der Schmand-Tomatenmark-Menge in die große Schüssel geben. Anschließend den Käse hinzufügen und einmal alles gut mit dem Löffel vermengen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen deiner Wahl abschmecken.



Lege die Toastscheiben auf ein Backblech (du kannst die Toastscheiben auch vorher im Toaster ganz leicht anrösten) und gib mit dem Löffel auf jedes Toast etwas von der zubereiteten Menge, sodass das Toast vollständig bedeckt ist. Schiebe das Backblech mit den Toasts in den vorgeheizten Ofen (bei Umluft ca. 180°) und hole es wieder heraus sobald es goldbraun aussieht (nach ca. 10 bis 15 Minuten).



Guten Appetit! 😊