

Pizza - Crostini

Kategorien: Backen, Pizza, Pikant

Zutaten für: 12 Stueck

12		Baquettescheiben
1		Knoblauchzehe
1		Zwiebel
15		Entsteinte Oliven
20		Salami in Scheiben
		Pfeffer, Salz
		Basilikum
200	Gramm	Mozzarella
		Olivenoel
3		Tomaten

Anleitung:

Backofen auf 180 Grad voheizen. Baguette toasten. Knoblauch halbieren. Brot mit den Schnittflaechenb abreiben. Zweibel schaelen, fein hacken. Oliven hacken. Salami wuerfeln. Alles vermischen, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf das Baguette legen. Mozzarella wuerfeln und auf dem Brot verteilen. Die Zwiebel, Oliven, Salami-Mischung darueber streuen und mit Olivenoel betraeufeln. Crostini im Ofen 15 Min. backen.