

Ofenbrot Pizzastyle

Die gesunde und schnelle Alternative zur Tiefkühlpizza. Mit viel Gemüse und voller Geschmack.



Zutaten für 4 Personen

Für die Kräuterbutter:

- 2 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Majoran
- 2 Zweige Oregano
- ½ Knoblauchzehe
- 70 g weiche Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Für den Belag:

- 1 kleiner Brokkoli
- ½ rote Paprika
- 200 g Gouda
- 2 große Tomaten
- 8 große Scheiben glutenfreies Brot (dicker geschnitten)
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

- Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch fein hacken oder reiben.
- Beides zur weichen Butter geben. Zitronensaft dazu pressen. Salzen und pfeffern. Alles miteinander gut verrühren.
- In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, Paprika in kleine Würfel schneiden und beides 2-3 Minuten blanchieren. In einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.
- Käse reiben oder würfeln.
- Tomaten vierteln, entkernen und würfeln.
- Brot mit der Kräuterbutter bestreichen, Käse darauf geben. Dann Tomaten, Paprika und Brokkoli darauf verteilen. Im Ofen ca. 10 min backen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das fertig gebackene Brot damit bestreuen. Heiß servieren.