

Pizzabrote

Zutaten:

6 Scheiben Weizenvollkornbrot oder Vollkorntoastbrot
50g Tomatenmark
2 gestrichene EL Vollsojamehl
1 EL Wasser
1 TL getrockneter, gerebelter Oregano
1 TL feingehacktes oder 1/2 TL getrocknetes gerebeltes Basilikum
2 EL Olivenöl
250g Emmentaler Käse

Die Brotscheiben toasten. Das Tomatenmark mit dem Sojamehl, dem Wasser und den Kräutern verrühren, das Öl gründlich daruntermischen.

Je 1 TL Tomatenmasse auf die Brotscheiben streichen, den Käse in der Größe der Brote in Scheiben schneiden. Die Tomatenbrote mit den Käsescheiben dick belegen. Die restliche Tomatencreme gleichmäßig auf die Käsescheiben streichen.

Die Pizzabrote im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene etwa 5 Minuten bei 150 Grad überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Guten Appetit!