

HEIMATKÜCHE

Der ultimative Pizza-Hack

... Pizza in nur 5 Minuten mit dem Sandwich Maker



So geht die Pizza aus dem Sandwich Maker | 4 Stück

- 1 EL Rapsöl zu einfetten des Sandwich Makers
 - 1 Paprikaschote
 - 50 g schwarze Oliven
 - 100 g passierte Tomaten
 - 4 Scheiben Salami
 - 2 TL Oregano
 - Salz nach Belieben
 - Pfeffer nach Belieben
 - Paprikapulver edelsüß nach Belieben
 - 8 Scheiben Toastbrot
 - 100 g Mozzarella (gerieben)
 - 2 Scheiben Schmelzkäse in kleine Würfel geschnitten
1. Den Sandwich Maker mit etwas Öl einpinseln und vorheizen
 2. Paprikaschote waschen halbieren, entkernen und fein würfeln
 3. Oliven in feine Scheiben schneiden
 4. Die passierten Tomaten mit Pfeffer, Salz, Paprika und Oregano vermischen

5. Je eine Seite der Toastscheiben mit der Tomatensoße bestreichen
6. Die anderen Hälften mit Paprika, Oliven und Salami belegen und mit dem Käse bestreuen
7. Die Hälften mit der Tomatensoße darauf legen und etwas fest drücken
8. Die Pizza Sandwiches in den Sandwich Maker legen und ca. 5 Minuten knusprig backen lassen
9. In Dreiecke schneiden und heiß servieren! Mir schmecken sie aber auch kalt 😊

♥ Guten Appetit ♥