

PIZZA-BROT MIT SALAMI – VARIANTE 2

PIZZA-BROT MIT SALAMI – VARIANTE 2

Nachdem ich mir vor kurzem Pizza-Brote mit Chorizo als Abendessen gemacht habe stand auf einmal eine vollkommen betrubte Bessere Hälfte mit dem iPad in der Hand vor mir und fragt: „sowas leckeres machst du dir wenn ich nicht da bin?“

Das kann ich natürlich nicht auf mir sitzen lassen und habe das Ganze mit ein paar Abweichungen nochmal gezaubert. Die Chorizo wurde hier durch „normale“ Salami ersetzt, die Brötchen durch ein halbes Landbrot, außerdem habe ich dem Tomaten-Paprika Mix noch Zucchini zugefügt und das Ganze mit geriebenem Gouda überbacken. Ich denke die Bilder sprechen für sich – super lecker!

Passt entweder als Abendessen oder im Bruschetta-Style als leckere Vorspeise.



Zutaten für 10-12 Pizzabrote:

1/2 Landbrot

250g Salami (am Stück)

250g mittelgroße Strauchtomaten

1 gelbe Paprika

1/2 Zucchini

5 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

2 EL Olivenöl

3-4 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

2 TL getrockneter Oregano

100g geriebener Gouda

Zubereitung:

Die Tomaten, die Paprika, die halbe Zucchini, die geschälten Knoblauchzehen, die Salami und die getrockneten Tomatenscheiben werden in kleine Würfel geschnitten und kommen zusammen in einen tiefen Teller oder ein Schüsselchen. Dazu kommen 2 EL vom Öl aus dem Tomatenglas und 2 EL Olivenöl, 2 TL getrockneter Oregano, Pfeffer und Salz. Diesen Mix – der übrigens schon

wunderbar würzig duftet – mische ich einmal gut durch, dann lasse ich das Ganze für knapp 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen. So kommen die Aromen am besten zur Geltung.



Als nächstes schneide ich das Brot in daumen-dicken Scheiben auf. Jede Scheibe wird dann nochmal in der Mitte halbiert. Das Brot lege ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Darauf verteile ich vorsichtig den Salami-Gemüse Mix.



Dann wird jedes Pizza-Brot mit etwas geriebenem Gouda bedeckt und das Blech wandert für 10-12 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen. Ab und an mache ich eine Sichtkontrolle damit nix zu dunkel wird.



Sobald die Brote fertig sind hole ich sie aus dem Ofen und richte sie auf einem großen Teller an.

Lasst es euch schmecken!

