

## Rezept

# Pizza-Baguette mit Pilzen

Ein Rezept von Pizza-Baguette mit Pilzen, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> stückige Tomaten (Tetrapak)	Salz
Pfeffer	1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
<b>400 g</b> Champignons oder Egerlinge	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>100 g</b> Ringsalami
<b>100 g</b> Emmentaler	<b>2</b> Baguettes (à 200-250 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und 1 TL italienischen Kräutern abschmecken. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

---

2. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Pilze und Knoblauch darin ca. 5 Min. braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und den restlichen Kräutern würzen. Vom Herd nehmen.

---

3. Die Salami häuten und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Käse entrinden und reiben.

---

4. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Baguettes längs aufschneiden. Auf ein Blech legen und mit zwei Dritteln der Tomatenmasse bestreichen. Die Pilzmischung und die Salami daraufgeben und die restliche Tomatenmasse darauf verteilen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 12-15 Min. überbacken.