



Ölz Riesen Toast "Uncrustables Pizza" mit Salami und würziger Tomatensauce

Pizza mal anders: Schnelles Toast-Rezept für 2 Portionen



Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast
250 ml Tomatensauce
Handvoll frischer Basilikum
8 Scheiben Salami
200 g Käsewürfel
Becher zum Ausstechen

Zubereitungszeit

20 min

1. Tomatensauce vorbereiten:

Basilikum fein schneiden. Tomatensauce mit Salz, Pfeffer & frischem Basilikum würzen.

2. Toast füllen:

Ölz Riesen Toast Scheibe mittig mit einer Scheibe Salami belegen. Käse würfeln & auf der Salami verteilen. Mit etwas Tomatensauce & weiteren Käsewürfeln toppen. Eine zweite Salami-Scheibe darauflegen und mit einer zweiten Toast-Scheibe abschließen.

3. "Uncrustable" ausstechen:

Die beiden Toast-Scheiben fest zusammendrücken. Einen Becher mittig platzieren & durchdrücken, bis das "Uncrustable" ausgestochen ist. Das ausgestochene "Uncrustable" aus dem Becher lösen.

4. Anbraten & Servieren:

Etwas Öl in eine Pfanne geben. Die "Uncrustables" goldbraun anbraten.

5. Genießen!

Ein krosses, herzhaft gefülltes Uncrustable – perfekt für ein schnelles & leckeres Fingerfood!