



## Pizzatoast aus dem Ofen mit Jersey-Käse



### Zutaten

- 20 gramm - oder mehr natürlich! - Henri Willig Jersey Käse
- 2 brotscheiben nach Wahl
- 70 gramm Tomatenpüree
- Zucchini
- Kirschtomaten
- Italienische Kräuter

## Zubereitungsmethode Pizzatoast mit Käse

Lust auf eine schnelle, leckere Mahlzeit? Dann ist dieser Pizzatoast genau das Richtige für Sie! Ideal zum Brunch oder wenn Sie einfach Lust auf einen herzhaften Happen haben. Das Rezept ist einfach, aber köstlich. Bestreichen Sie die Brötchen mit Tomatenpüree, geben Sie gegrillte Zucchini, Tomaten, italienische Kräuter und eine großzügige Menge Käse darauf. Schnell in den Ofen und schon ist Ihr leckerer Pizzatoast fertig. Dank @fitfood.dioon können wir diese schmackhafte Kreation mit Jersey-Käse genießen. Probieren Sie es!

### Vorbereitung

- 1: Das Tomatenpüree auf die Sandwiches streichen
- 2: Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne grillen.
- 3: Den Käse über die Sandwiches streuen
- 4: Dann die gegrillte Zucchini, die Tomaten und die italienischen Kräuter darüber geben.
- 5: Das Toastbrot auf der Grillstufe des Ofens 5 Minuten backen (bis der Käse geschmolzen ist)
- 6: Heiß servieren und genießen!

## Sind Sie bereit für Pizzatoast mit Käse?

Dieser Pizzatoast ist die perfekte Mischung aus Komfort und Geschmack. Mit nur wenigen Zutaten zaubern Sie einen köstlichen Snack. Servieren Sie ihn warm und genießen Sie den schmelzenden Käse und die Aromen der italienischen Gewürze. Danke @fitfood.dioon für dieses köstliche Rezept mit unserem Jersey-Käse!