



Pizzatoast mit Jersey-Käse



Zutaten

- 20 Gramm Henri Willig Rindsleder Jersey
- 2 Brotscheiben nach Wahl
- 70 Gramm Tomatenpüree
- Zucchini
- Kirschtomaten
- Italienische Kräuter

Lust auf etwas Einfaches mit viel Geschmack? Dieser Pizzatoast mit Zucchini ist knusprig, cremig und voll mit Gemüse. Knuspriges Brot, geschmolzener Käse und saftige Zucchini - einfach, schnell und erstaunlich lecker!

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 mit der gegrillten Zucchini, den Tomaten und den italienischen Kräutern belegen.
- 5: Das Toastbrot auf der Grillstufe des Ofens 5 Minuten backen (bis der Käse geschmolzen ist)
- 6: Heiß servieren und genießen!

Kann ich die Zucchini durch etwas anderes ersetzen?

Ja, das können Sie! Sie können Zucchini problemlos durch anderes Gemüse wie Paprika, Tomaten, Pilze oder Auberginen ersetzen. Achten Sie nur auf den Feuchtigkeitsgehalt - wenn Sie die Zucchini eine Weile grillen oder trocken tupfen, bleibt der Toast knusprig.

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Vega deluxe:** Fügen Sie gegrillte Paprika, Oliven und rote Zwiebeln für eine mediterrane Note hinzu.
- **Kidsproof:** Verwenden Sie Tomatensauce, Zucchini und geriebenen Mozzarella auf Weißbrot - einfach und beliebt!
- **Luxusversion:** Mit Zucchini, Burrata und Trüffelöl für eine raffinierte Variante.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Dieses Rezept wurde von [Fitfood.dioon](https://fitfood.dioon.nl) in Auftrag gegeben .
