



Schnelle Pizzahäppchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/schnelle-pizzahaepchen-2.jsp>



Rezeptinformation

Zutaten für: **1 Portion**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **20 Min.**

Je Portion : **2198 kJ, 525 kcal , 56 g Kohlenhydrate , 34 g Eiweiß , 18 g Fett**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zutaten

Zutaten für: 1 Portion

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
125 g	Vollkornbaguette	
0,25 Stk.	Zucchini	
0,5 Stk.	Knoblauchzehe	
1 Msp.	Thymian	
	Pfeffer	
	Salz	
1 TL	Olivenöl, kalt gepresst	GUT&GÜNSTIG Natives Olivenöl extra
50 g	Butterkäse	
25 g	Schinken, gekocht	
2 Stk.	Cocktailtomaten	
2 Stk.	Basilikum-Blättchen	

Mixteller Rezept



Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp
Foto: Konzeptstudio Feierabend / Fotolia

Zubereitung

- 1.) Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
- 2.) Baguette in Scheiben schneiden. Zucchini in 3 mm breite Abschnitte schneiden, Knoblauchzehe pressen und beides zusammen bei mittlerer Hitze mit den Gewürzen in der Pfanne ca. 3 Minuten in Öl glasig dünsten.
- 3.) Zucchinischeiben auf den Brotscheiben verteilen.
- 4.) Käse hobeln, Schinken klein würfeln. Zusammen mit den halbierten oder in Scheiben geschnittenen Cocktailtomaten auf die Zucchinischeiben legen. 10 Minuten im Backofen überbacken.
- 5.) Sobald der Käse anfängt zu schmelzen, aus dem Ofen nehmen. Mit fein geschnittenem Basilikum bestreuen und servieren.