



Projekte, Ideen & nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

www.gemeinsamtafeln.de

Kachkiste



Das Pausen-Pizza-Brot

Zutaten:

- Etwas Butter
- 1 Vollkornbaguette
- 2 EL getrocknete, eingelegte Tomaten, oder frische
- Etwas Rucola
- 2 EL geriebenen Emmentaler
- 4-5 große Champignons
- Etwas Basilikum
- Salz & Pfeffer
- Getrockneter Oregano

Zubereitung:

Das Baguette vom Knust/Kanten befreien und das weiche Innenleben herausholen und beiseite stellen. Mit Butter die Hülle innen ausstreichen.

Die Tomaten kleinschneiden, die Pilze ebenfalls und den Rucola klein rupfen.

Pilze, Tomaten (mit dem Öl) und Rucola miteinander vermengen, Basilikum sowie den Käse unterheben und etwas Oregano dazugeben. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken (Vorsicht beim Salz).

Die Baguette-Hülle mit der Mischung füllen. Wem die Mischung zu „saftig“ ist, kann sie mit dem Brotinnenleben „abbinden“.