

Panizza

Lieblingsrezept der Grosskinder von Martha Häberli, gemeinsam zubereitet.

Zutaten für 4 Personen:

2-4 Aufbackflûtes

Tomatenpüree

2-3 Tomaten

8-12 Scheiben Käse, z.B. Greyerzer

1 Prise Salz

Pizzagewürz, Pfeffer aus der Mühle

Weitere Zutaten nach Wunsch:

- schwarze Oliven
- Schinken oder Speckwürfeli
- Peperoni
- Sardellenfilets
- Champignons

Küchengeräte:

1 Backblech mit Backpapier

1 Schneidebrett

1 Brotmesser

1 Schnitzer

Topflappen

Zubereitung:

1. Die Hände sauber waschen.
2. Das Backblech mit einem Backpapier belegen.
3. Die Aufbackflûtes in der Mitte und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit wenig Tomatenpüree bestreichen.
4. Die Tomaten waschen, zuerst in dünne Scheiben, dann in Würfeli schneiden. Mit einer Prise Salz und Pizzagewürz würzen.
5. Weitere Zutaten nach Wunsch vorbereiten:
 - Oliven entsteinen und vierteln.
 - Schinken in Streifen schneiden.
 - Peperoni halbieren, Kerne entfernen, waschen und in Würfeli schneiden.
 - Einige Sardellenfilets in kleine Stücke schneiden.
 - Champignons waschen, rüsten und in Scheiben schneiden.
6. Die Brote mit den Zutaten belegen, die Reihenfolge spielt keine Rolle, der Käse sollte jedoch zuoberst sein.
7. Pizzagewürz darüber streuen.
8. Backen: Den Backofen bei 220 Grad vorheizen. Das Blech in die Mitte des Ofens einschieben. Panizza ca. 10 Minuten bei 220 Grad backen. Sofort servieren.

