

## Knäcke-Pizza

**ACHTUNG:** Manches Gemüse braucht besondere Zubereitung. Champignons sollte man nicht waschen, weil sie sich sonst mit Wasser vollsaugen. Lieber mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Gemüsebürste säubern.

Das brauchst du: (für 4 Portionen)

100 gr. Champignons

1 grüne Paprikaschote

2 kleine Tomaten

8 Scheiben rundes Knäckegebrot

30 gr. Butter zum Bestreichen

1 Dose Pizzatomaten

2 EL Olivenöl

100 gr. Hartkäse am Stück

So geht's:

1. Schneide die gesäuberten und geputzten Champignons in Scheiben. Halbiere die Paprikaschote, entkerne und wasche sie. Schneide sie dann in Streifen. Wasche die Tomaten und schneide sie ebenfalls in Streifen.
2. Lege das Backblech mit Backpapier aus. Bestreiche das Knäckegebrot mit Butter und lege es auf das Backblech.
3. Heize den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vor. Verteile die Pizzatomaten auf dem Knäckegebrot. Gib die Champignonscheiben, die Paprika- und die Tomatenstreifen darüber und beträufle alles mit ein wenig Öl.
4. Reibe den Käse und streue ihn über die Knäckegebrote. Schiebe das Blech in den Ofen und überbacke die Knäcke-

Pizzen 10 Minuten. Hole sie danach mit Handschuhen aus dem Ofen, lasse sie kurz abkühlen und serviere sie warm.

Dazu passt ein leckerer Salat !!!

TIPP: Du kannst statt runden Knäckebrotscheiben natürlich auch eckige verwenden 😊.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund  
Flori

