Schnelle Pizzetti

Knusprige Toastbrötchen mit Salami, Mozzarella und würziger Tomatennote

Leicht | 4 Portionen | 30 min.



Diese **Salami Pizzettis** verwandeln Toastbrötchen in knusprige Mini-Pizzen. Mit würzigem Pesto, ORO di Parma Tomatenmark, Mozzarella und Salami entstehen in wenigen Minuten goldbraun überbackene Häppchen für die nächste Runde mit Familie oder Freunden. La vita è ORO.

Zutaten

6 Toastbrötchen

190 g ORO di Parma Pesto Calabrese

30 g ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

200 g geriebener Mozzarella

150 g Salami-Sticks (ca. 3 Stück)

Schritt 1: Brötchen vorbereiten

Die Toastbrötchen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Schritt 2: Pesto-Mischung aufstreichen

ORO di Parma Pesto Calabrese mit dem ORO di Parma Tomatenmark verrühren. Jede Brötchenhälfte mit etwa 1 EL der Mischung bestreichen.

Schritt 3: Salami schneiden

Die Salami-Sticks in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 4: Belegen

Die Brötchenhälften zuerst mit Mozzarella und anschließend mit den Salamischeiben belegen.

Schritt 5: Backen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte