

Pizza-Tomaten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

8 grosse Tomaten (nach Belieben rote oder grüne), im oberen Teil quer halbiert

Salz, Pfeffer

200 g Schinken in Tranchen

100 g kleine Champignons, gerüstet, halbiert oder geviertelt

250 g Mozzarella, in kleine Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer

2 EL Majoranblättchen

1 Tomaten-Unterteile mit der Schnittfläche nach oben auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Schinken, Champignons und Mozzarella darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Oberteile aufs Blech legen.

3 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

Tipp:

- Dazu passt Reis.

INFOS

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten



leicht

Nährwerte pro Portion: Energie 257 kcal
Eiweiss 23 g, Fett 16 g, Kohlenhydrate 6 g

