



Mozzarella-Zupfbrot



Zutaten:

200g getrocknete
Tomaten in Öl (Glas)

1 Knoblauchzehe

1 EL Pinienkerne

20 g Parmesan

Salz, Pfeffer

1 Pck. frischer Pizzateig

3 EL Basilikum

150g geriebener
Mozzarella



So geht's:

1. Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen.
2. Knoblauch schälen, mit Tomaten, 2 EL Tomatenöl, Pinienkernen und Parmesan pürieren.
3. Tomaten-Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pizzateig ausrollen, mit Pesto bestreichen, längs in 3 Streifen schneiden.
5. Mit Basilikum und Mozzarella bestreuen und zieharmonika-förmig falten.
6. Gefaltete Teige hintereinander, mit den Falten nach oben, in eine gefettete Kastenform setzen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Waage

Esslöffel

Kleine Schüssel

Sieb

Schneidemesser

Pürierstab

Kastenform