



Aus Toastbrot kannst du eine ganz einfache Pizzatoast oder Flammkuchen Rolle zubereiten, ohne dafür Teig zu kneten oder auszurollen. Dafür wird das Toastbrot als große Platte gelegt und mit einem Ausrollstab zerdrückt. Für die Füllung kannst du auch gerne alle Reste im Kühlschrank aufbrauchen, weil es eine tolle Resteverwertung ist: Käse, Tomatensoße, Schmand, Sauerrahm, Gemüse, Salami, geöffnete eingelegte Zutaten und alles, was in einem Flammkuchen oder auf einer Pizza schmeckt. Die Pizzarolle schmeckt warm und kalt gut!



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

TOAST VORBEREITEN

Schneide die Toastrinde ab (diese kann dann zu Croutons, Semmelmehl, etc. verarbeitet werden). Lege die Brotscheiben in 3x4 Reihen aneinander, lasse sie hierbei überlappen. Am besten geht das mit einer Backmatte, die man anschließend zum einfachen Aufrollen verwenden kann. Rolle nun mit einem Ausrollstab darüber, sodass das Toastbrot zerdrückt wird und die einzelnen Scheiben gut zusammenhaften.



Du kannst helles Toastbrot oder auch Vollkorn verwenden.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor.

FÜLLUNG

Schneide Salami, Spitzpaprika und Peperoni in feine Würfel, reibe den Käse und verrühre nun alles mit dem Schmand und Oregano. Gib die Füllung auf die Toastplatte und verteile sie. Rolle nun die Toastrolle mithilfe der Backmatte auf. Platziere die Rolle auf einem mit Backfolie belegten Backblech oder bestreiche ein Emailleblech mit etwas Olivenöl. Träufele Olivenöl über die Rolle und bestreue sie mit dem Käse.

TOASTROLLE BACKEN

Backe die Rolle im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 15 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BROT:

12 Scheiben
Toast

FÜLLUNG:

- 100 g** Salami
- 1** Spitzpaprika (rot)
- 100 g** Peperoni
- 100 g** Käse
- 100 g** Mais (aus der Dose)
- 200 g** Schmand
- 1 TL** Oregano

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 4 EL** Olivenöl
- 50 g** Käse (gerieben)