

## Scheiterhaufen mit Tomatensauce

**Vorbereitungszeit:** 15 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht



### Zutaten

- Eingelegte Kapern: nach Belieben
- Kräuter: nach Belieben
- Mozzarella Fiordilatte: 1
- Parmesan: 40 gr
- Taggiasca-Oliven: nach Belieben
- altbackenes Brot: 4 Scheiben

### Vorbereitung

1. Das Brot in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Jede Brotscheibe mit **Pomito passierte tomaten**, Parmesan, Mozzarella-Scheiben, abgetropften Kapern und Taggiasca-Oliven belegen.
3. Im vorgeheizten Backofen 8 Minuten bei 200°C garen, danach etwas Parmesan und Kräuter darüberstreuen.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Passierte Tomaten  
120 gr

