



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



Italien

Knusprige Brötchen-Pizzen (von den Kindern in der Schule zubereitet)

Zutaten: 8 Walnusskerne, 2 Vollkorn-Toastbrötchen, Basilikum - oder Knoblauchpesto, Mozzarella, Kirschtomaten, 1 Scheibe gekochter Schinken, einige Blätter Basilikum

Beigabe: Salatblätter

Geschirr: 1 Schneidebrett, 1 Messer,

Die Walnusskerne grob hacken. Die Toastbrötchen halbieren und mit dem Pesto bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Kirschtomaten vorsichtig waschen und trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die halbierten Kirschtomaten mit den Nüssen und dem Mozzarella auf den Brötchenhälften gleichmäßig verteilen. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden und über den Tomaten, Nüssen und Mozzarella verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 5 – 7 Minuten überbacken

In der Zwischenzeit ein paar Basilikumblätter zupfen und waschen und die Pizzen dann damit garnieren auf den trockenen Salatblättern anrichten.