

Pain pizza

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

papier sulfurisé

4 ballons (grands pains au lait) coupés en deux ou tranches de pain

250 g de fromage frais aux herbes

1-2 carottes râpées à la râpe à bircher ou coupées en fines lanières

1-2 poignées de tomates cerises ou de tomates séchées coupées en deux

sel et poivre

50 g de Sbrinz AOP finement râpé

1 cc de mélange d'herbes aromatiques, p. ex. herbes de Provence

2-3 cs d'huile de colza



Préparation

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Prêt en 30 minutes

1. Préparer tous les ingrédients.
2. Préchauffer le four à 220°C (air chaud/chaueur tournante: 200°C).
3. Disposer les pains sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Tartiner de fromage frais aux herbes, garnir de carottes, de tomates cerises ou séchées, de sel et de poivre. Saupoudrer de Sbrinz et de fines herbes, agrémenter d'huile. Cuire 10-12 min au milieu du four chaud, sortir du four et déguster.

Selon les goûts, garnir de dés de jambon ou de lardons.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 390 kcal; protéines: 16 g; lipides: 21 g; glucides: 36 g.