Pizza aus Toastscheiben

Ekmekten Pizza

10 Toastscheiben
2 Gläser gehobelter Käse
1 Ei
2 Würstchen
4 Scheiben Lioner
2 EL Ketchup
1 EL Tomatenmark
1 TL Öl
1 Teeglas Wasser
1 KL Thymian
½ KL Salz

Ein etwas kleineres Blech mit Rand wie das Backblech einölen. Die Toastscheiben nebeneinander in das Blech hineinlegen. Je nach Form des Backblechs können auch halbe Scheiben verwendet werden.
In einer tiefen Schale Ketchup, Öl, Wasser und Thymian vermischen.
Diese Mischung auf die Scheiben gleichmäßig verteilen.
Die Hälfte des Käses nehmen und ein Ei einschlagen und vermischen. Diese Mischung auf die Ketchupschicht verteilen.
Dann mit dünn geschnittenen Salami- und Würstchenscheiben belegen.
Auf diese Schicht den grob gehobelten Käse verteilen.
Die Toastpizza im zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen geben.
Nach dem Schmelzen und vor dem Anbraten aus dem Backofen nehmen.
5 Minuten ruhen lassen.
Zuschneiden und servieren.

Tipp: Toastpizza kann auch anstelle des geriebenen Käses auch mit einer Käsesorte mit hohem Fettanteil zubereitet werden.