



### Tomaten-Pizza-Mumien

#### Zutaten:

- **5 Scheiben B:PURE Haferbrot**
- 1 Dose gestückelte Tomaten (300 g)
- 1 TL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- Pfeffer
- Salz
- 6 Scheiben Emmentaler
- 5 schwarze und 5 grüne Oliven

#### Zubereitung:

1. Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180° Grad vorheizen.
2. Anschließend die Tomaten mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Haferbrot-Scheiben geben.
3. Die Brote auf einem Backblech verteilen und für ca. 6 Minuten in den Backofen geben.
4. In der Zwischenzeit den Käse in Streifen und die Oliven zu kleinen Augen schneiden. Nun Oliven auf die obere Hälfte der Brote platzieren und die Brote mit Käsestreifen belegen. Zu guter Letzt die Tomaten-Pizza-Mumien für 2 Minuten auf Backpapier in den Backofen geben.

Guten Appetit!