

Halloween Mumien Toast

Zutaten für 4 Stück:

- 4 Vollkorntoast
- Kochschinken (2 Scheiben)
- Käse (4 Scheiben)
- 4 Oliven
- 1 Tomate

Für die Pizzasauce:

- 400 g gestückelte Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- Pfeffer
- Salz



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier.
2. Lege die Toastscheiben nebeneinander auf das Backblech.
3. Gib je einen Esslöffel Pizzasauce auf die Toastscheiben und verteile sie gleichmäßig.
4. Schneide den Kochschinken und den Käse in Scheiben. Lege die Käsestreifen versetzt auf die Toastscheiben. Halbiere die Oliven und platziere sie als Augen auf den Toasts. Schneide die Tomate in Scheiben und platziere sie als Zunge.
5. Backe die Toastmumien für ca. 10-15 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

