

## **Bresso-Knusper-Baguette**

**Kleine Baguette-Pizza mit saftigem Gemüse**

 30 min.

### **Zutaten für 4 Stück:**

1 frisches Baguette (ca. 250 g)  
60 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten  
200 ml passierte Tomaten  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker  
1 rote Zwiebel  
1 Dose (425 ml) Artischockenherzen  
je 1 kleine grüne und gelbe Paprikaschote  
1 große Tomate  
1 Packung (200 g) Bresso Cremig-frisch mit Kräutern  
der Provence



### **Zubereitung**

Backofen auf 200 °C vorheizen. Baguette halbieren und längs aufschneiden. Getrocknete Tomaten mit Küchenpapier abtupfen, würfeln, mit passierten Tomaten verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

Artischockenherzen abtropfen lassen und grob zerkleinern. Paprika halbieren, putzen, waschen und fein würfeln. Tomate waschen, Stielansatz entfernen, die Tomate und Bresso mit feinen Kräutern in dünne Scheiben schneiden.

Baguette mit der Tomatensauce, Tomatenscheiben, Artischocken, Zwiebeln und Paprika belegen und ca. 15 Minuten backen. Mit Bresso Cremig-frisch bedecken und weitere ca. fünf Minuten backen. Baguette in ca. sieben Zentimeter breite Stücke schneiden und servieren.

### **Nährwerte pro Portion:**

Brennwert: 1785 KJ / 578 Kcal  
Eiweiß: 18 g  
Fett: 15 g  
Kohlenhydrate: 51 g