



## GEBACKENE PIZZA-BAGUETTES

2 Portionen

**1/2 rote Paprikaschote**

**1/2 gelbe Paprikaschote**

**1 mittelgroßes Baguette**

**1 Glas Tartex Cremisso Tomate-Basilikum (180 g)**

**optional 50 g Salami am Stück**

**optional 2 Scheiben gekochten Schinken**

**50 g geriebener Pizzakäse**

Backofen auf 200 °C vorheizen. Paprikahälften klein würfeln. Optional Salami in kleine Würfel und Schinken in dünne Streifen schneiden.

Baguette der Länge nach halbieren und dick mit Tartex Cremisso Tomate-Basilikum bestreichen. Paprika- und Salamiwürfel sowie Schinkenstreifen darauf verteilen und mit Käse bestreuen.

Die Pizza-Baguettes bei 200 °C in etwa 6-8 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Guten Appetit!

Tartex ist im Naturkost- und Reformwaren-Fachhandel erhältlich!

[www.tartex.de](http://www.tartex.de)

Lust aufs Brot.

