



Veganes Baguette mit Tomatenkruste

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	4 St.
Tomaten, getrocknet	100 g
Basilikum, frisch	10 g
Baguette	1 St.
Olivenöl	3 EL
italienische Kräuter, getrocknet	1 TL
Tomatenmark	4 EL
Paprika, edelsüß	1 TL
Margarine, vegan	4 EL
Zucker	
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Getrocknete Tomaten fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Baguette längs halbieren.
2. In einem Topf Olivenöl, Knoblauch und italienische Kräuter auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 5 Min. anschwitzen.
3. In einer Schüssel Knoblauch-Mischung, Basilikum, getrocknete Tomaten, Tomatenmark, Paprika edelsüß und Margarine mit einer Gabel gründlich vermischen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf ein Backblech mit Backpapier Baguette-Hälften legen, Tomatencreme gleichmäßig darauf verstreichen und für ca. 10 Min. goldbraun backen.
5. Baguette mit Tomatenkruste in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Passt perfekt zum Grillen oder zu Salatgerichten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	330 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	18 g