



# Glutenfreie Bruschetta

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
👉 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Brot, glutenfrei          | 8 Scheiben |
| Olivenöl                  | 6 EL       |
| Cherrytomaten             | 500 g      |
| Schalotten                | 1 St.      |
| Basilikum, frisch         | 20 g       |
| Balsamicoessig, dunkel    | 2 EL       |
| Zucker                    |            |
| Salz                      |            |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |            |
| Knoblauchzehen            | 1 St.      |

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Glutenfreies Brot in Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln und ca. 10 Min. im Ofen kross backen.
2. Cherrytomaten waschen und vierteln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Brotscheiben vorsichtig aus dem Ofen nehmen.
3. In einer Schüssel Tomaten, Schalotte, Basilikum, Balsamico, 2 EL Olivenöl und Zucker vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und die Brotscheiben damit einreiben. Tomaten auf den Brotscheiben verteilen und glutenfreie Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 375 kcal |
| Kohlenhydrate  | 57 g     |
| Eiweiß         | 8 g      |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 13 g     |