

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