

## Bruschetta „Toskana“ (gluten- und laktosefrei)



Portionen: 2 | Zubereitungszeit: 15 Min. | Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten

- 4 Scheiben glutenfreies Toastbrot
- ½ Knoblauch (gepresst)
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL natives Olivenöl
- 2 EL Tomatenfruchtfleisch
- Meersalz

### Zubereitung

1. Zuerst die Toastbrotsscheiben auf einem Backblech platzieren.
2. Vermengen Sie in einer Schüssel Salz mit Olivenöl, Tomatenfruchtfleisch, Knoblauch und Pfeffer.
3. Bestreichen Sie die Brotscheiben damit und geben Sie alles für 10 Minuten bei 220 Grad in den Ofen.
4. Anschließend aus dem Backofen holen und warm genießen.

**Dieses tolle Rezept Bruschetta „Toskana“ (gluten- und laktosefrei) stammt aus unserem Buch *„Schnell Glutenfrei Kochen – Das Kochbuch mit 120 Express Rezepten für eine optimale Ernährung bei Glutenintoleranz“***