

Spanisches Röstbrot

Pa amb oli



Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Stangenweißbrot
(z.B. Parisienne)
1 Knoblauchzehe
1 1/2 TL Olivenöl
1-2 Tomaten
4 spanische grüne Oliven
2 Scheiben Serrano-Schinken,
sehr dünn geschnitten

1. Weißbrot in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben im Backofen oder im Toaster auf beiden Seiten ohne Fett hellbraun rösten.

2. Die heißen Weißbrotscheiben mit geschälten Knoblauchzehen einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln.

3. Tomatenviertel oder Hälften darüber ausdrücken.

4. Die Weißbrotscheiben mit sehr dünn geschnittenem Serrano-Schinken belegen und mit Hälften von spanischen grünen Oliven belegen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Röstbrote, Tapas, Schinken, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023