



BONIC DEL SUD

PA AMB OLI MALLORQUIN

BESCHREIBUNG:

Pa amb oli (Brot mit Öl) ist eine der typischsten, einfachsten und schnellsten Zubereitungen der mallorquinischen Küche. Das Rezept wurde erstmals von einem mallorquinischen Mönch Namens Jaume Josep Bernat Martí i Oliver in der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts dokumentiert.

ZUTATEN:

2 Scheiben Bauernbrot
4 Reife Tomaten
4 Scheiben **Cesarkäse halbreif o. gereift**
4 Scheiben **Iberico** o. Serrano Schinken (optional auch mit Sardellen belegbar) (optional **Sobrasada**-Streichwurst)
Natives Olivenöl Extra
Oliven Sorte "Mallorquina" (gebrochen)
Meersalz
Merresfenchel aus Mallorca
Kapern
Knoblauch
eingelegte Peperoni

ZUBEREITUNG:

- Schneiden Sie das Bauernbrot in Scheiben mit der gewünschten Dicke. Nach eigener Vorliebe toasten oder nicht.
- Wir reiben eine reife Tomate auf die Scheibe Brot, einen Spritzer Olivenöl, eine Prise Meersalz und optional können wir auch eine rohe Knoblauchzehe auf der Brotscheibe ausreiben. Wir empfehlen hier den **Schwarzen Knoblauch** (kein Mundgeruch und keine Schärfe!).
- Legen Sie die gewünschte Wurst oder den Käse auf das Brot und fügen Sie Oliven, Peperoni, Meerfenchel und Kapern hinzu. Anstelle von Peperoni können auch grüne Paprikastreifen genommen werden.
- Mit Meersalz bestreuen.

