

BONIC DEL SUD



# Tapas

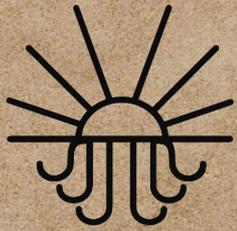
29.01.2023

## REZEPT

Pa Amb Boli

Brot mit Olivenöl an Serrano  
Schinken, Käse, Oliven, Meerfenchel,  
Tomate

- Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Das Weißbrot in Teilen und in handliche Stücke schneiden und auf dem Rost kurz rösten, sodass die Oberfläche knusprig braun wird.
- Nach Belieben das geröstete Brot mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben.
- Tomate halbieren und die Oberfläche des Brotes grob mit Tomate einreiben. Die Tomate wird nicht geschnitten, sondern mit Druck auf dem gerösteten Brot ausgedrückt. Die ausgequetschte Tomaten-Schale wird nicht mit gegessen. Die typischen Ramallet Tomaten sind schwer zu bekommen, aber das macht nichts. Saftige weiche Tomaten eignen sich besonders gut.
- Das Brot großzügig mit Olivenöl beträufeln. Ich empfehle die Tomate zuerst, dann saugt sich der Teig nicht mit Öl sondern mit Tomate voll.
- Mit Meersalzflöcken bestreuen. Nach Wunsch weiter belegen mit Serrano oder Iberico Schinken oder Käse und noch warm verspeisen, fertig! Hierzu schmeckt Meerfenchel ausgezeichnet!



BONIC DEL SUD



Tapas

29.01.2023

## ZUTATEN

Pa Amb Boli

Brot mit Olivenöl an Serrano  
Schinken, Käse, Oliven, Meerfenchel,  
Tomate

- 4 Scheiben Weißbrot (z.B. flaches Baguettebrot)
- 4 Tomaten saftig & weich
- 10 EL Olivenöl (Arbequina oder Picualsorte)
- Meersalzflöcken
- 4 Knoblauchzehen zum Abreiben (nach Geschmack)
- Iberico-Schinken
- Serrano-Schinken
- Oliven als Beilage
- Mahon-Käse (Kuhmilch)
- Schafskäse
- Meerfenchel



SCAN ME