



PAN CON TOMATE

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

ZUNGEN TOD

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF www.peterdenlo.ch

Ein Tag in Spanien fängt meist mit einem Milchkaffee und einem Croissant an. Jedoch besonders zum sommerlichen Frühstück nicht minder beliebt ist das erfrischende pan con tomate, das aber auch gerne als Snack zwischendurch, als Beilage zum Mittag- oder Abendessen oder als Tapa gereicht wird. Eigentlich passt pan con tomate immer! Und es ist im Handumdrehen gemacht. Hier werden zwei Rezeptvarianten vorgestellt, die beide einfach umzusetzen sind. Finden Sie für sich heraus, was ihnen besser schmeckt. Haben Sie einen Tisch voller Gäste und wollen mit einer Tapastafel auftrumpfen, reichen Sie zu pan con tomate auch die *calamares a la gaditana* (Kapitel 1) und weitere Tapas aus Kapitel 18 – *Tapas Andaluz*.



Für 4-6 Personen.

ZUTATEN

1	Baguette oder anderes Brot nach Wahl	Olivenöl extra vergine
2 - 4	Tomaten, je nach Grösse	grobes Meersalz
2	Knoblauchzehen (optional)	Pfeffer
		Petersilie, gezupft

ZUBEREITUNG

1.

Das Baguette längs aufschneiden und beide Teile je nach Länge in zwei oder drei Stücke teilen. Oder, falls Sie einen Brotlaib haben, das Brot in eher dicke Scheiben schneiden.

2.

Das Brot in einem Toaster toasten oder im auf 180° vorgeheizten Ofen vier Minuten knusprig toasten.

3.

Die Knoblauchzehen, falls gewünscht, über das krosse Brot schleifen.

VARIANTE 1

4.

Die Tomaten halbieren und in eine Schüssel reiben. Dabei die Finger flach auf die Haut der Tomate legen so lange reiben, bis nur noch die Haut übrig ist.

5.

Die Tomatensalsa mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und anschliessend auf die Brotscheiben verteilen.

VARIANTE 2

4.

Die Tomaten halbieren. Die Tomatenhälfte direkt über das krosse Brot reiben, eine Tomatenhälfte pro Brotscheibe sollte reichen.

5.

Die eingeriebenen Brotscheiben mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

6.

Die Brotscheiben nun fünf Minuten stehen lassen, damit sie die Feuchtigkeit der Tomaten aufnehmen können .

7.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

TIPP:

- Die Qualität der Zutaten ist hier besonders wichtig. Benutzen Sie nur gutes Brot, schmackhafte Tomaten und ein qualitativ hochwertiges Olivenöl.
- Pan con tomate kann nach Belieben auch noch mit Serrano Schinken, Thunfisch oder Zwiebelringen belegt werden.
- Haben Sie sich für die erste Variante entschieden, können Sie die Tomatenmasse auch auf Vorrat machen. Sie hält im Kühlschrank ohne Probleme drei, vier Tage frisch.

BILDER ZUR VARIANTE 1



BILDER ZUR VARIANTE 2

