



Tostada con tomate y jamon iberico © Hans Keller

TOSTADA CON TOMATE Y JAMON IBERICO

Toast mit Tomate und Ibérico-Schinken

- 1 reife, aromatische Tomate
- 1 Esslöffel Olivenöl Virgen Extra
- 1 Prise Salz
- 2 Scheiben Stangenweißbrot oder Landbrot (Pan de Payes)
- Ibérico-Schinken

- Tomate häuten, Kerne entfernen (sonst wird das Brot zu saftig) und pürieren oder fein reiben. Mit einer Prise Salz abschmecken.
- Brotscheibe in der Pfanne mit ein wenig Öl gut anrösten.
- Tomatenpüree auf das geröstete Brot auftragen und einige Tropfen Olivenöl darübergeben. Wahlweise kann man das Brot nach dem Anrösten mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.
- Mit ordentlich Ibérico-Schinken belegen.

