



## Katalanisches „pa amb tomàquet“

### ZUTATEN FÜR 2:

- 1 Laib Weißbrot (z.b. flaches Baguettebrot)
- 3 Tomaten (Idealerweise mallorquinische Ramallet Tomaten mit säuerlichem, intensiven Geschmack)
- 10 EL Olivenöl (oder 10 TL kräftiges Öl)
- 1 TL Salz
- 2 Knoblauchzehen (nach Gusto)

### SO WIRD'S GEMACHT:

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. 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. Das Brot großzügig mit Olivenöl beträufeln. (Ob Öl oder Tomate zuerst, ist angeblich Gegenstand heftiger Diskussionen an katalanischen Stammtischen). Mit Salz (vorzugsweise mit nicht zu grobem Meersalz) bestreuen.

Nach Wunsch weiter belegen und noch warm verspeisen, fertig!

¡Que aproveche! | Guten Appetit!



SAMUEL – Software-Entwickler

Das katalanische Tomatenbrot „Pa amb Tomàquet“ mit einer Prise Salz und Olivenöl darf bei keinem gescheitern Abendessen fehlen.