

Rezept Brot mit Tomate (Pan con tomate) Tapas

Zutaten:

2 gute Tomaten
3 El Olivenöl
2 Spritzer frischen Zitronensaft
Meersalz
Pfeffer
1 gepresste Knoblauchzehe
geröstetes Baguette

Zubereitung:

Das Baguettebrot schneiden und die Scheiben im Backofen auf mittlerer Schiene bei ca. 250 Grad gut anrösten. Währenddessen die Tomaten häuten und mit dem Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer pürieren. Entweder das Tomatenpüree direkt auf den Baguettescheiben verteilen und sofort servieren oder getrennt anbieten.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüserezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)

[Zurück zu den Brot-und Aufstrichrezepten](#)