



Pa amb Oli – Mallorquinisches Röstbrot mit Tomate und Knoblauch



Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rosmarin, frisch	10 g
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Knoblauchzehen	2 St.
Strauchtomaten	2 St.
Meersalz	
Pfeffer, weiß	
Olivenöl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln vom Stiel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe Bauernbrotscheiben beidseitig ca. 2 Min. rösten. Jeweils auf einer Seite mit 1/2 Knoblauchzehe einreiben. Strauchtomaten halbieren und mit der Schnittfläche kräftig über die Brote reiben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl über die Brotscheiben träufeln. Mit Rosmarin bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Als Beilage passen Oliven, saure Gürkchen, Kapern oder Kapernäpfel oder sauer eingelegter „Meeresfenchel“.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	204 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	4 g