Rezept

# Spanische Bocadillos

Ein Rezept von Spanische Bocadillos, am 12.10.2024

## Zutaten

- **250 g** reife Tomaten
- **3 EL** extra natives Olivenöl
- Pfeffer
- **100 g** Manchego-Käse am Stück (ersatzweise harter Pecorino)
- **2** Knoblauchzehen
- Salz
- **4** Baguettebrötchen oder 2 Baguettes
- **100 g** hauchdünn aufgeschnittener Serrano-Schinken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

## Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten herausschneiden. Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen, in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten und Knoblauch zusammen mit dem Olivenöl in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Brötchen halbieren (Baguettes vorher in 2 Stücke schneiden) und die Schnittflächen mit dem Tomatenpüree bestreichen. Den Käse in dünne Scheiben hobeln und auf den unteren Hälften verteilen. Den Serrano-Schinken darauf anrichten. Die Baguettehälften aufeinander legen und halb in Papierservietten wickeln. Aus der Hand genießen.