

Rezept

Spanische Bocadoillos

Ein Rezept von Spanische Bocadoillos, am 24.04.2024

Zutaten

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