

Pan con Tomate



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 BIO SONNE Rispen Tomaten
2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
4 EL BELLUCCINO Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer
–
4 GOLDBLUME Baguette-Brötchen

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Tomaten auf einer Küchenreibe raspeln, so, dass nur die Schale übrig bleibt und das Fruchtfleisch zerkleinert in einer Schale landet.
2. Dieses mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern.
3. Das Brot in dickere Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett oder auf dem Grill goldbraun rösten.
4. Die heißen Brotscheiben anschließend großzügig mit Knoblauch einreiben und das vorbereitete Tomatenpüree darauf verteilen.