

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Pan con tomate

Katalanisches Tomatenbrot

1 Baguette, aufgeschnitten
0,2 l gutes Olivenöl
3 Knoblauchzehen, geschält
1-2 große feste Tomaten z.B. Roma,
Ochsenherz oder Fleischtomate



Das in Scheiben geschnittene Baguette auf ein Blech geben. Den Ofen auf 160 Grad stellen.

Olivenöl und Knoblauchzehen in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.

Baguette üppig mit dem Knoblauchöl bestreichen und in den Backofen geben.

Es darf schön kross sein, es wird wieder weich werden, wenn die Tomaten hinzugekommen sind.

Tomaten waschen, trocknen und mit der unteren Seite gegen die größte Reibe einer Vierkantreibe drücken. Die Haut, die am Ende übrig bleibt, schützt eure Hand. Nicht vergessen, einen Teller unter die Reibe zu stellen.

Tomatensud in ein Sieb geben, das Tomatenwasser auffangen. Es ist kostbar und sehr lecker - man kann es in eine Salatsoße geben, trinken oder als Geschmacksverstärker in ein Gericht geben.

Tomatenfruchtfleisch mit etwas Salz würzen und auf das warme Brot geben.

Abwandlung:

Soll es eine Bruschettina werden, lässt man den Knoblauch weg und gibt Basilikum zur Tomate.