Geröstetes Brot mit Chorizo
pan tostado con chorizo

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 EL Olivenöl
4 Zehen(n) Knoblauch
4 Scheibe(n) Weißbrot ca. 2 cm dick
100 g Chorizo
4 Oliven

Vorbereitung

Das Olivenöl in eine Pfanne geben. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Das Öl langsam bei schwacher Temperatur erhitzen und die Brotscheiben darin nacheinander anrösten. Etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.
Die Chorizo in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Die Brotstücke noch mit etwas von dem Knoblauchöl aus der Pfanne beträufeln, dann die Chorizo mit je einer Olive auf die Brotstücke spießen.

© 2024 coquina.de