



## PA AMB TOMÁQUET

### ZUTATEN

für 4 Portionen

- 12 Scheiben Weißbrot, Ciabatta oder Baguette
- gutes Olivenöl zum Beträufeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 sehr reife Tomaten
- Fleur de sel\* (wahlweise Salz)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- einige Zweige Basilikum
- 1 Schale grüne Oliven
- 1 Schale gesalzene Rauchmandeln

\*

### Fleur de sel

Die zarte Salzblume wächst nur an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht auf der Wasseroberfläche des Meeres. Sie wird in Handarbeit vorsichtig abgeschöpft, dann von der Sonne getrocknet. Die knusprigen Salzflocken kommen überwiegend aus dem Mittelmeerraum. Berühmt sind insbesondere die Salzgärten an der französischen Atlantikküste, aus Mallorca kommt das hochwertige Flor de Sal d'Es Trenc.

*Das katalanische Tomatenbrot mit Olivenöl und Knoblauch wird insbesondere auf den balearischen Inseln bereits zum Frühstück serviert, mittags gibt es ein bisschen Käse oder Schinken dazu, abends ein Glas Wein und eine Handvoll grüne Oliven. So einfach ist gut.*

### ZEIT

15 Minuten

### ZUBEREITUNG

Brot mit Olivenöl beträufeln und unter dem Backofengrill oder in einer Pfanne von beiden Seiten hellbraun rösten. Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit den Schnittflächen über das Röstbrot reiben.

Tomaten warm abwaschen, vierteln und auf den Broten verteilen. Mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättchen bestreut servieren. Dazu gibt es grüne Oliven und Rauchmandeln.

