



Geröstetes Brot mit Chorizo pan tostado con chorizo

Pan tostado con chorizo ist ein einfaches und leckeres spanisches Gericht, das aus geröstetem Brot und Chorizo besteht. Es wird oft als Tapas oder als herhaftes Frühstück serviert. Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seiner Einfachheit und dem intensiven Geschmack der Chorizo. Optional können auch Tomatenscheiben, Avocado oder etwas Käse hinzugefügt werden.

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.