

Röstbrote mit Serranoschinken, Pilzen und gebratener Paprika



Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben Baguette, schräg geschnitten
4 EL Olivenöl
1 mild-scharfe Peperoni
4 Knoblauchzehen
gefriergetrocknete Petersilie
2-3 Scheiben Serranoschinken
175 g kleinere Champignons
1 türkische Spitzpaprika

1. Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und mit gepresstem Knoblauch und klein geschnittener Peperoni aromatisieren.

2. Spitzpaprika in Scheiben schneiden, die Kerne jeweils entfernen.

3. Knoblauch und Peperoniteile mit einem Sieblöffel entfernen. Das gewürzte Öl bis auf einen Rest abgießen. Darin die geputzten und halbierten Champignons und die in Scheiben geschnittene Spitzpaprika braten.

4. Baguettescheiben im Backofen anrösten, mit je einem TL des gewürzten

Olivenöls einstreichen, mit wenig gefriergetrockneter Petersilie bestreuen und zurechtgeschnittenen Serranoschinken auflegen. Mit den gebratenen Pilzen und den gebratenen Paprikascheiben belegen.

Hinweise:

Für Vegetarier läßt man den Serranoschinken einfach weg.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, vegetarisch (ohne den Serranoschinken), spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023