

Geröstetes Stangenweissbrot mit Pico de Gallo

1. Weissbrot
Olivenoel

Pico de Gallo

- 8 Tomaten
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Bund frischer Koriander
- 2 Halapenjos

Weissbrot in fingerdicke Scheiben schneiden ,auf ein Backblech legen und mit Olivenoel bestreichen.

Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden
Zwiebel schälen und in Würfeln schneiden
Frischen Koriander zupfen und fein hacken
Halapenjos fein schneiden

Alles in eine Schüssel geben und vorsichtig mischen

Brotscheiben im vorgeheizten (180°C) Ofen rösten und mitder „Pico de Gallo“ bedecken