

1 Serrano-Päckchen

120 g Ciabatta
2 Knoblauchzehen
350 g kleine Strauchtomaten
4 Basilikumstiele
5 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz
20 Scheiben Serrano-Schinken
10 Schnittlauchstiele

-
1. Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten, Knoblauch pellen, schräg halbieren und die Brotscheiben von beiden Seiten damit einreiben. Brot fein würfeln. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Tomaten vierteln, entkernen und grob würfeln. Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden.. Brot, Tomaten und Basilikum in einer Arbeitsschale mischen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.
 2. 5 Scheiben Serrano-Schinken quer halbieren. Jeweils eine ganze und eine halbe Scheibe Schinken überlappend nebeneinanderlegen. Jeweils in die Mitte 1-2 TL Brotfüllung setzen, den Schinken über der Brotfüllung zusammenfallen und zu einem Päckchen formen. Die Serrano-Päckchen mit Schnittlauch locker zusammenbinden und mit der restlichen Tomaten-Brot-Füllung auf einem Teller anrichten.