

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Pan con tomate



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) Ramon Waser

## Zubereitung

1. Weissbrot toasten
2. Tomaten mit der Raffel fein raffeln
3. Zwiebel fein hacken
4. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden
5. Die Tomaten mit der Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie mischen und mit dem Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren
6. Die Mischung auf den Brotscheiben gleichmässig anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln

## Zutaten

8	Weissbrot-Scheiben
6	Fleischtomaten
15 g	Zwiebel, gehackt
3 g	Schnittlauch
3 g	Petersilie, gehackt
1 EL	Balsamico
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

