

## Jamón Ibérico Tapas

spanisch

Zutaten :

Dünnes Stangenweißbrot

Jamón Ibérico, hauchdünn geschnitten

Mayonnaise



### Zubereitung :

Für diese einfach zu machenden Tapas benötigt man vor allem vor allem besten Jamón Ibérico, den Schinken von den schwarzen Schweinen der Extremadura. Diese „glücklichen“ Weideschweine fressen die Eicheln der dortigen Steineichen. Der Schinken wird luftgetrocknet und muss 24 Monate reifen.

Das Stangenweißbrot wird sehr schräg in etwa 2 cm breite Scheiben geschnitten, so dass es in den Schlitz des Toasters passt. Gut geröstet wird es mit Stücken der hauchdünnen Jamón Ibérico Scheiben belegt. Wer möchte kann vorher noch dünn Mayonnaise auf das Brot schmieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären