

BRUSCHETTA CLASSIC



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Basilikum-Pesto 1000g



Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g



Marinierte Tomaten
1000g

ZUTATEN

10 

- 10 Scheiben kräftiges Vollkornbrot
- 25 g Bresc Beeenster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 100 g Olivenöl
- 375 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 100 g Bresc Pesto di basilico
- Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Knoblauch mit dem Öl mischen und die Brotstücken damit bestreichen. Kurz im Ofen backen. Die Marinade über das Brot verteilen und das Pesto darüber träufeln. Mit Basilikumblättern garnieren.