

## CHORIPAN MIT CHIMICHURRI-CREME



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Chimichurri-  
Kräutermischung 450g



Salsa Pico de gallo 1000g



Süßsaure Kirschtomaten,  
Knoblauch, Petersilie  
1100g

### ZUTATEN

10 

- 250 g Crème fraîche
- 10 Chorizo
- 10 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 10 Baguette klein oder Marraquetas
- 75 g Bresc Chimichurri
- 3 Little Gem
- 125 g Bresc Pico de gallo
- Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Die Chorizo mit dem Olivenöl einfetten und grillen. Das Brot halbieren und auf den Schnittkanten leicht anrösten. Die Crème fraîche mit dem Chimichurri mischen und die Seiten des Brotes damit bestreichen. Den Little Gem schneiden und das Brot damit bedecken und dann die Chorizo darauf legen. Mit Pico de Gallo belegen und mit Tomaten garnieren.