

EINTOPFGERICHT MIT RUCOLA UND SERANOSCHINKEN



ZUTATEN

4

- 500 g Kartoffeln, geschält
- 200 g Rucola
- 100 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)
- 100 g Butter
- 50 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 50 g Bresc Pesto di basilico (Basilikum-Pesto)
- 1,5 dl Milch
- 8 Scheiben Seranoschinken
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikum-Pesto 1000g



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Stücke schneiden, gar kochen und zerkleinern. Die Rucola mit den Kartoffeln mischen. Mit Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Tomaten abtropfen lassen und durch das Püree spateln. Mit dem gerösteten Knoblauchpüree, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schinken im Ofen trocknen, leicht zerbröckeln und über den Eintopf verteilen. Mit dem Pesto garnieren.