

FLADENBROT MIT GERÖSTETEM KÜRBIS



ZUTATEN

10

- 10 Fladenbrote
- 3 Flaschenkürbis
- 250 g Mayonnaise
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Bresc Chimichurri
- 100 g Parmesankäse, Flocken
- 75 ml Öl
- 50 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 50 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch Kapuzinerkress

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Chimichurri-
Kräutermischung 450g



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten
1000g

ZUBEREITUNG

Den Kürbis halbieren und schälen, die Kerne entfernen. Den Kürbis in Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Knoblauch und Chimichurri bestreuen und mit Öl beträufeln. Den Kürbis im Ofen bei 200 °C 10 Minuten braten. Das geräucherte Knoblauchpüree mit der Mayonnaise mischen. Die Unterseite des Fladenbrottes mit der Tomatensalsa bestreichen. Den gerösteten Kürbis darauf legen und den Parmesankäse darüber streuen. Mit der geräucherten Knoblauchmayonnaise garnieren. Die Oberseite des Fladenbrottes darauf legen und mit Kapuzinerkresse garnieren.