

GRIECHISCHE BRUSCHETTA



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten
1000g

ZUTATEN

9 

- 9 Scheibchen Ciabatta
- 80 g Bresc Chunky salsa tomato
- 40 g Feta zerbröseln
- 10 g Bresc geröstetes Knoblauchpüree
- 6 Stiele Kresse

ZUBEREITUNG

Die Ciabatta-Scheibchen mit dem gerösteten Knoblauchpüree bestreichen und im Ofen bei 180 °C 7 Minuten rösten. Die chunky salsa tomato mit dem zerbröckelten Feta-Käse mischen. Die Feta-Mischung auf die Bruschetta löffeln und mit der Kresse garnieren.