

## POMMES FRITES MIT MEXIKANISCHEM TOPPING



## GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Marinierte Paprikastücke 1000g



Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Salsa Pico de gallo 1000g

## **ZUTATEN**

1



- 60 g gemischte Bohnen
- 40 g Mayonnaise
- 30 g Bresc Peperoni marinati
- 30 g Bresc Pico de gallo
- 5 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 55 g Pommes Frites

## **ZUBEREITUNG**

Die Pommes frites bei 175 ©C schön goldbraun backen. Die Mayonnaise mit dem Rotes Pfefferschotenpüree mischen. Die Bohnen mit Pico de Gallo und den marinierten Paprikastücken mischen. Die Pommes frites in ein Tütchen geben und mit der Bohnenmischung und der Mayonnaise garnieren.