

TÜRKISCHER KUMPIR MIT VEGETARISCHEM SHOARMA



ZUTATEN



4 große Folienkartoffeln
 200 g vegetarisches Shaorma
 80 g Mayonnaise
 20 g Bresc Chimi churri
 20 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
 40 g Bresc Chunky salsa tomato
 40 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
 40 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln im Ofen backen. Die Mayonnaise und den geräucherten Knoblauch zu einer geräucherte Knoblauchmayonnaise verrühren. Die Kartoffeln aufschneiden und 2/3 jeder Kartoffel leer löffeln. Das Püree mit dem Käse und Chimi Churri mischen. Das Püree wieder in die Kartoffel geben. Die gebratenen Shoarma, Salsa und Peperoncini-Marinadi auf das Püree legen. Mit der Knoblauchmayonnaise garnieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Chimichurri-Kräutermischung 450g



Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Marinierte Pfefferschoten 1000g



Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g