

NAAN-BROT MIT GERÄUCHERTEM RINDER-RIBEYE



ZUTATEN

4

- 4 Naan-Brote, mini
- 120 g Geräuchertes Ribeye (in Scheiben geschnitten)
- 80 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamata-Oliventapenade)
- 50 g Parmesan (Flocken)
- 40 g Bresc Alioli Pimento
- 30 g Rukola

ZUBEREITUNG

Das Naanbrot nach den Anweisungen auf der Verpackung backen. Das Brot mit den Aioli bestreichen. Mit dem geräucherten Ribeye belegen. Mit Parmesan bestreuen. Mit Rukola und einer Quenelle Oliventapenade garnieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Aioli mit roten
Pfefferschoten 1000g



Kalamata-Oliven-
Tapenade 1000g