

## BIERBROT MIT BÜDNERFLEISCH UND FENCHEL



### ZUTATEN

10

- 10 Crystal bread (Sauerteigbrot mit Biergeschmack)
- 60 Scheiben Bündnerfleisch
- 5 Fenchel
- 100 g Besc Parrillada aio e limone
- 25 g Pinienkerne, geröstet
- 10 Zweige Erbsenkresse
- 30 Besc Cherry tomatoes garlic parsley

### ZUBEREITUNG

Den Fenchel auf der Mandoline dünn schneiden. Mit Aio e limone mischen und unter Druck, vorzugsweise unter Vakuum, marinieren. Das Crystal Bread schneiden und die Unterseite mit dem Fenchelsalat bedecken. Darauf die Scheiben Bündnerfleisch anordnen. Mit süßsauren Tomaten und Tropfen von Aio e limone garnieren. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit der Erbsenkresse dekorieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Parrillada Aio e  
Lemone 450g



Bresc Süßsaure  
Kirschtomaten,  
Knoblauch, Petersilie  
1100g