

BOWL-BROT NACH ITALIENISCHER ART



ZUTATEN

10 

- 10 Bowl-Brote
- 10 Burrata
- 10 Pomodori Tomaten
- 250 g Bresc Tapenade sonnengetrocknete Tomate
- 250 g Coppa di Parma
- 200 g grüne Oliven
- 200 g schwarze Oliven
- 50 g Bresc Erbe Italiano
- 65 Basilikumblättchen
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Tomaten-Tapenade
1000g



Bresc Tomaten-Tapenade
325g

ZUBEREITUNG

Das Brot einschließlich der Oberseite mit der sonnengetrockneten Tomaten-Tapenade bestreichen. Den Burrata in Stücke ziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Concassée schneiden. Die Basilikumblätter und den Coppa di Parma in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Pfeffer, Salz und Erbe Italiano würzen. Das Brot mit der Mischung füllen und darauf den Burrata legen. Das Brot im Ofen bei 220 °C 10 Minuten lang backen.