Bresaola mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella

Zutaten

10

- 750 g dünn geschnittenes Bresola
- 5 Kugeln Mozzarella
- 1 ½ Zucchini in Scheiben
- 1 ½ Aubergine in Scheiben geschnitten
- 3 rote, 3 gelbe, 3 grüne Paprika's in Ringen geschnitten
- 3 rote Zwiebesl in Ringen geschnitten
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Balsamico-Essig
- 8 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- Geriebener Parmesan
- Rucola zum Garnieren
- 250 g Bresc Tomaten bruschetta
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Grill erhitzen. Die Aubergine mit Salz bestreuen und 30 Minuten marinieren lassen, damit die Feuchtigkeit entzogen wird. Spülen und abtupfen. Das Gemüse, außer der Zwiebel, mit etwas Olivenöl und den Kräutern bestreichen. Auf beiden Seiten grillen. Die Zwiebel ohne Öl (verhindert, dass die Ringe auseinander fallen) auf beiden Seiten grillen. Den Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl und Essig vermischen und durch das gegrillte Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella grob zerpflücken und damit den Salat anrichten. Mit etwas geriebenem Parmesankäse, Olivenöl, Bruschetta und Rucola servieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikumpüree 450g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Italienische Kräuter 450g

Bresc Tomaten-Bruschetta 1000g

Bresc Tomaten-Bruschetta 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000