

BRÖTCHEN ZUM UMTRUNK



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree
450g



Bresc Knoblauchscheiben
450g



Bresc Süßsaure
Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g

ZUTATEN

10

- 250g geriebener Käse
- 200g Bresc Premium Basilikumpesto
- 125g Bresc Knoblauchscheibchen
- 30st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 20 Scheiben Serrano-Schinken
- 10 Aufbackbrötchen (Pizzateig)
- 3 rote Zwiebels
- Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Die Brötchen kreuzweise einkerben, so dass ein Schachbrettmuster entsteht. Die rote Zwiebel in Stücke schneiden und zusammen mit den Knoblauchscheiben über die Kerben verteilen. Den Seranoschinken ebenfalls über die Kerben verteilen. Die Brötchen mit Zwiebeln und mit dem geriebenen Käse bestreuen und hier und da in die Brötchen drücken. Brötchen bei 180 °C 10 Minuten backen. Mit süßsauren Tomaten und Basilikumblättchen garnieren. Mit Pesto anrichten. Die Brötchen aus einem Brett servieren.