

CARPACCIO AUS GEGRILLEM PAPIKA, PICO DE GALLO UND PECORINO KÄSE



ZUTATEN

10 

- 250 g Bresc Pico de gallo
- 25 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
- 20 rote Paprika
- 125 g Pecorino
- 3 dl Mayonnaise
- Kresse

ZUBEREITUNG

Die Paprikaschoten im Ofen oder auf dem Grill schwarz rösten. In einem Plastikbehälter abdecken und stehen lassen. Schälen, Schneiden und Entkernen. Den Teller mit einem Teil Pico de gallo bestreichen und die Paprikascheiben darauf verteilen. Den Rest des Pico de gallo darauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen. Mit der geräucherten Knoblauchmayonnaise und der Kresse garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Salsa Pico de gallo 1000g