

BAGUETTE SPINATA ROMANA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Marinierte Paprikastücke
1000g



Marinierte Tomaten
1000g



Ratatouille 1000g

ZUTATEN

10

Für das Baguette

- 10 Baguettes
- 3 Kugels Büffelmozzarella
- 500 g Caponata
- 60 Scheiben Spinata Romana
- Rucola

Für die Caponata

- 160 g Bresc Ratatouille
- 160 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 160 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)

ZUBEREITUNG

Für die Caponata alle Zutaten gut vermischen.
Die Brötchen zu Ende backen und durchschneiden.
Mit Salat, Wurst, Mozzarella und Caponata belegen.