

CAPRESE-SALAT



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Marinierte Tomaten
1000g

ZUTATEN

4

- 4 Stück Büffelmozzarella
- 8 reife Strauchtomaten
- 1 Tüte Rucola
- grobes Salz und Pfeffer nach Belieben
- 50 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- 2 dl Olivenöl
- 15 Blättchen Basilikum
- 100 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)

ZUBEREITUNG

Strauchtomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Basilikumpüree zu einem Basilikumöl mischen. Tomate und Mozzarella als Carpaccio absetzen und den Rucola darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Basilikumpüree dazugeben. Mit den Basilikumblättern und Pomodori garnieren und sofort servieren. Köstlich zu knusprigen Knoblauchbrotkrusten.