

KIRSCHTOMATE GEFÜLLT MIT CREME VON PARMASCHINKEN UND PECORINO



ZUTATEN

10

250 g Parmaschinken, in Scheiben
500 g Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
125 g Frischkäse
125 g Mayonnaise
125 g Pecorino, gerieben
13 g Petersilie, gehackt
13 g Frühlingszwiebel, geschnitten
5 g Tomatenpulver
Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g

ZUBEREITUNG

Die Parmaschinkenscheiben im Ofen 5 Minuten bei 200°C backen. Abkühlen lassen und in der Küchenmaschine zerkleinern. Die süßsauren Kirschtomaten abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Mayonnaise mit dem Frischkäse und dem Pecorino-Käse mischen. Die gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme mit einem Spritzbeutel in die Tomaten spritzen. Mit der Frühlingszwiebel und dem Tomatenpulver garnieren.