

MONCHOU-KUGELN MIT OLIVEN- UND GEMÜSECHIPS



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Kalamata-Oliven-
Tapenade 1000g



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10

- 250 g MonChou
- 250 g Gemüsechips
- 5 g Bresc Black garlic puree
- 38 g Bresc Black Kalamata olives tapenade

ZUBEREITUNG

Den MonChou mit dem Knoblauch und der Oliventapenade mischen. Die Gemüsechips in der Küchenmaschine fein hacken. Die Monchou-Mischung zu acht kleinen Kugeln verarbeiten und in den Kühlraum stellen. Die Kugeln durch die fein gemahlenden Gemüsechips rollen.