Pommes Frites mit griechischem Topping

Zutaten

1

- 50 g Halloumi
- 50 g Bacon
- 40 g Mayonnaise
- 40 g Gurke
- 55 g Pommes Frites
- 10 g Bresc Schwarze Kalamata Oliventapenade
- 5 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree

Zubereitung

Die Pommes frites bei 175 °C goldbraun backen. Die Mayonnaise mit der schwarzen Oliventapenade und dem geräucherten Knoblauchpüree mischen. Halloumi und Speck in kleine Würfel schneiden und kurz anbraten. Die Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Pommes frites in ein Tütchen geben und mit den Halloumi- und Speckwürfeln, der Mayonnaise und den Gurkenwürfeln garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Geräuchertes Knoblauchpüree 325g

Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g