

POMMES FRITES MIT ITALIENISCHEM TOPPING



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Tomaten-Bruschetta
1000g



Tomaten-Pesto 1000g

ZUTATEN

1

- 60 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 40 g Mayonnaise
- 20 g Parmesan
- 10 g Bresc Pesto di pomodori
- 55 g Pommes Frites

ZUBEREITUNG

Die Pommes frites bei 175 °C schön goldbraun backen. Die Mayonnaise mit dem Pesto mischen. Die Pommes frites in ein Tütchen geben und mit dem Tomaten Bruschetta, Mayonnaise und geriebenem Parmesankäse garnieren.