Tatar von Rote Beete und Aubergine

Zutaten

4

- 2 Rote Beete
- 2 Auberginen
- 20 g Bresc Parrillada Aio e lemone
- 20 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 80 g Bresc Marinierte Pfefferschoten
- 80 g Feta
- 1 dl Olivenöl
- 60 g Balsamico
- Pfeffer und Salz
- Kresse

Zubereitung

Die Aubergine in vier Stücke schneiden und mit der Hälfte des Öls, Parrillada Aio e lemone, Knoblauch, Pfeffer und Salz marinieren. Abgedeckt im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten lang braten. Die Aubergine pürieren und mit Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Rote-Beete-Tatar zubereiten und mit Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Mit Peperoni marinati, Feta und Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g

Marinierte Paprikastücke 1000g

Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000