Eintopfgericht mit Rucola und Seranoschinken

Zutaten

4

- 500 g Kartoffeln, geschält
- 200 g Rucola
- 100 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)
- 100 g Butter
- 50 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 50 g Bresc Pesto di basilico (Basilikum-Pesto)
- 1,5 dl Milch
- 8 Scheiben Seranoschinken
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln in Stücke schneiden, gar kochen und zerkleinern. Die Rucola mit den Kartoffeln mischen. Mit Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Tomaten abtropfen lassen unddurch das Püree spateln. Mit dem gerösteten Knoblauchpüree, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schinken im Ofen trocknen, leicht zerbröckeln und über den Eintopf verteilen. Mit dem Pesto garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikum-Pesto 1000g

Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g

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