

ERBSENAUFSTRICH MIT BRESC PESTO ALL'GENOVESE UND RICOTTA – LECKERER DIP ODER BROTBELAG



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pesto alla Genovese 450g

ZUTATEN



750 g Erbsen
125 g Bresc Pesto all'Genovese
125 g Ricotta
Pfeffer und Meersalz nach Geschmack
Optional: Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Ein cremiger und geschmackvoller Aufstrich aus Erbsen und Ricotta, verfeinert mit dem vollen Aroma von Bresc Pesto all'Genovese. Lecker als Dip zur Brotzeit oder als Belag auf knusprigem Sauerteigbrot oder frischem Baguette!

Die Erbsen kurz blanchieren, damit sie eine bissfeste Konsistenz behalten.
Fein pürieren mit einem Magimix oder einer Küchenmaschine. Das Erbsenpüree mit dem Pesto vermengen und nach Geschmack etwas Zitronensaft hinzufügen.
Die Mischung verteilen und mit Ricotta, einer Prise Salz und Pfeffer abrunden.
Köstlich auf Baguette, Sauerteigbrot oder als Dip für einen Aperitif!