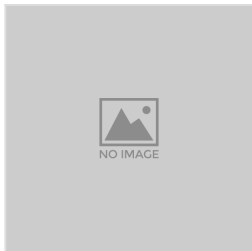


## ERBSENAUFSTRICH MIT BRESC PESTO ALL'GENOVESE UND RICOTTA



### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Besc Pesto alla  
Genovese 450g

### ZUTATEN



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

### ZUBEREITUNG

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!