Fladenbrot mit geröstetem Kürbis



Zutaten

10

- 10 Fladenbrote
- 3 Flaschenkürbis
- 250 g Mayonnaise
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Bresc Chimichurri
- 100 g Parmesankäse, Flocken
- 75 ml Öl
- 50 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 50 g Bresc Frisch gehackter spanischer
- Knoblauch Kapuzinerkress

Zubereitung

Den Kürbis halbieren und schälen, die Kerne entfernen. Den Kürbis in Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Knoblauch und Chimichurri bestreuen und mit Öl beträufeln. Den Kürbis im Ofen bei 200 ? 10 Minuten braten. Das geräucherte Knoblauchpüree mit der Mayonnaise mische Die Unterseite des Fladenbrotes mit der Tomatensalsa bestreichen. Den gerösteten Kürbis darauf legen und den Parmesankäse darüber streuen. Mit der geräucherten Knoblauchmayonnaise garnieren. Die Oberseite des Fladenbrotes darauf legen und mit Kapuzinerkresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

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