

## 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

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

### 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 °C 10 Minuten braten. Das geräucherte Knoblauchpüree mit der Mayonnaise mischen. Die Unterseite des Fladenbrottes mit der Tomatensalsa bestreichen. Den gerösteten Kürbis darauf legen und den Parmesankäse darüber streuen. Mit der geräucherten Knoblauchmayonnaise garnieren. Die Oberseite des Fladenbrottes darauf legen und mit Kapuzinerkresse garnieren.