

## GAMBAS PIL PIL UND PAN CON TOMATE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

### ZUTATEN

10

- Für Pan con Tomate
- Bresc Alioli clásico
- 10 Scheiben kräftiges Vollkornbrot
- 50 g Bresc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 5 überreife Tomaten
- 50 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Olivenöl
- Pfeffer und grobes Salz
- Für die Gambas
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 50 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 Gambas
- 3 Messerspitze geräuchertes Paprikapulver
- Gehackte glatte Petersilie
- 5 Zitronenspalten

### ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen.

Die Tomaten fein hacken und mit Pomodori-Marinadi vermengen. Die Broteisbeiben mit Knoblauch und Olivenöl bestreichen und grillen. Die Tomatenmischung auf die gegrillten Broteisbeiben streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz grillen. Die Gambas schälen und putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Steingutpfanne, einer gusseisernen Pfanne oder einer normalen Pfanne auf mittlere Wärme erhitzen. Knoblauch, Wok-Pfeffer und Pimentón hineingeben und leicht anbraten, damit das Öl die Aromen aufnimmt. Die Garnelen dazugeben und ca. 3 Minuten braten. Mit der Petersilie bestreuen und mit den Zitronenspalten belegen. Die Garnelen direkt mit dem Pan con Tomate und Alioli servieren.