Gerösteter Romanesco



Zutaten

- 1 Romanesco
- 1 Limette
- 150 g griechischer Joghurt
- 80 g Bresc Alioli pimiento
- 50 g Bresc Pesto di pomodori
- 40 g geröstete Pinienkerne
- 30 g Knoblauchpüree Superior
- 20 g gehackte Petersilie
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Romanesco waschen, die Blätter zusammenlassen lassen. Den Joghurt mit dem Pesto, dem Knoblauchpüree und dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Limette mischen. Den Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Romanesco mit einer dicken Schicht der Joghurtmischung bestreichen, auf ein Backblech legen und bei 190 °C 40 Minuten goldbraun rösten. Mit Alioli pimiento, Pinienkernen und gehackter Petersilie servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Knoblauchpüree Superior 450g



Bresc Tomaten-Pesto 1000g

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