

HÄPPCHEN-BRETT MIT SÜß-SAUREN KIRSCHTOMATEN



ZUTATEN

10

375 g Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
 3 Fuet
 375 g Oliven, schwarz
 40 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
 25 g Bresc Premium-Basilikumpesto
 25 g geriebener Käse
 5 Blätterteigscheiben
 Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Parrillada Aio e
 Lemone 450g



Bresc Süßsaure
 Kirschtomaten,
 Knoblauch, Petersilie
 1100g

ZUBEREITUNG

Die Kirschtomaten abtropfen lassen und in Schälchen verteilen. Fuet in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven mischen und mit der Parrillada Aio e Lemone marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Etwas ausrollen. Den Blätterteig mit dem Pesto bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Streifen schneiden und verdrehen. Im Ofen 10 Minuten bei 180 °C backen. Die Kirschtomaten, Fuet, Oliven und Käse-Twister auf einem Servierbrett anrichten.