Linsendip mit Chili und Basilikum

Zutaten

10

- 250 g orangefarbene Linsen
- 25 g Bresc gehackter Knoblauch
- 40 g Bresc gehackte Schalotten
- 15 g Bresc Knoblauchpüree
- 65 g Ricotta
- 65 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2,5 dl Gemüsebrühe
- 15 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g fein geschnittenes Basilikum
- 15 Scheiben altes Brot
- 1 dl Olivenöl

Zubereitung

Die Linsen 4 Stunden einweichen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Öl anbraten, Linsen, Strattu und Pfefferschotenpüree dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und die Linsen gar kochen lassen. Die Linsenmasse mit Ricotta pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Knoblauchpüree mit einem halben dl Olivenöl mischen und das Brot damit bestreichen. Das Brot 10 Minuten im Ofen knusprig backen. Den Dip mit etwas extra Olivenöl und gehacktem Basilikum servieren.

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Knoblauchpüree 1000g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g