Marinierter Auberginensalat mit Parmaschinken



Zutaten

10

- 5 Auberginen
- 500 g Parmaschinken
- 25 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 2 Bund Basilikum
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 25 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- 200 g Pistazienkerne
- 2 Kopf Radicchio
- 250 g Rucola
- 3 dl Olivenöl
- 2 dl Balsamico
- Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Tomaten-Pesto 1000g

Zubereitung

Lange dünne Scheiben von der Aubergine schneiden und mit Salz bestreuen. Die Flüssigkeit eine halbe Stunde lang aus der Aubergine ziehen lassen. Die Pistazienkerne rösten.
Die Auberginenscheiben abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben in Olivenöl anbraten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Das Öl abgießen und den Knoblauch und die Erbe Italiano hinzufügen. Mit Balsamico und etwas Olivenöl ablöschen.
Den Salat zerpflücken und mit dem Rucola vermischen. Den Salat mit Parmaschinken, Pistazienkernen, Pesto- und Auberginenscheiben zubereiten.

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