Naan-Brot mit geräuchertem Rinder-Ribeye



Zutaten

10

- 10 Naan-Brote, mini
- 300 g Geräuchertes Ribeye (in Scheiben geschnitten)
- 200 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamta-Oliventapenade)
- 125 g Parmesan (Flocken)
- 100 g Bresc Alioli Pimento
- 75 g Rukola

Zubereitung

Das Naanbrot nach den Anweisungen auf der Verpackung backen. Das Brot mit den Aioli bestreichen. Mit dem geräucherten Ribeye belegen. Mit Parmesan bestreuen. Mit Rukola und einer Quenelle Oliventapenade garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

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