

POMMES FRITES SPEZIAL AUF GRIECHISCHER ART



ZUTATEN

4 

- 600 g Süßkartoffeln
- 320 g Halloumi
- 140 g Bacon
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamta-Oliventapenade)
- 120 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 60 g Gurkenwürfel

ZUBEREITUNG

Den Halloumi und Bacon grillen. Die Mayonnaise mit den schwarzen Oliven mischen. Die Pommes frites braten. Mit dem Halloumi und Bacon anrichten. Mit schwarzer Olivenmayonnaise, Peperoncini-Marinati und den Gurkenwürfeln garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g