

SANDWICH BLT



ZUTATEN

4 

- 12 Scheiben Weißbrot
- 2 Fleischtomaten 100 g Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 300 g Pancetta
- 2 Kopfsalat (nur das Herz)
- 200 g Mayonnaise
- 50 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 20 Bresc Knoblookpuree superieur (Knoblauchpüree Superior)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Zitronensaft nach Geschmack

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilicumpüree
450g



Bresc Knoblauchpüree
Superior 450g



Bresc Marinierte
Tomaten 1000g

ZUBEREITUNG

Die Mayonnaise mit Knoblauch und Basilikum mischen und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Salatblätter abzupfen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Für zusätzlichen Geschmack: Thymian auf die Tomatenscheiben streuen und grillen.

Die Speckscheiben ausbacken und auf Küchenpapier legen.

Die Brotscheiben in die gewünschte Form schneiden und toasten oder grillen, bis sie knusprig sind.

Die Sandwiches in Schichten mit genügend Mayo dazwischen stapeln. Wenn die Stapel fertig sind: Einen Spieß durchstechen und mit etwas Mayo an der Seite servieren.