Würziger Panzanella-Salat



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

4

- 1 Baby-Römersalat
- 20 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 6 Scheiben dick geschnittenes Brot
- 40 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 0,5 dl Olivenöl
- 5 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 300 Dose Thunfisch in Öl
- 80 g Sardellen
- 1 rote Zwiebel
- 250 g kleine Staudentomaten
- 250 g gegrilltes Gemüse
- 10 g Basilikum
- 10 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- Olivenöl extra Vergin
- Balsamico
- 100 g Pecorino

Zubereitung

Den Grill erhitzen. Das Olivenöl mit dem Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz mischen. Etwas Öl für später aufbewahren. Die Brotscheiben damit bestreichen und knusprig grillen. Nach dem Abkühlen in grobe Stücke zerteilen. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Tomaten schneiden und mit dem restlichen Öl marinieren. Die Tomaten im Ofen 20 bis 30 Minuten trocknen. Den Salat schneiden, waschen und trocknen. Das rote Pfefferschotenpüree und Basilikumpüree durch das aufbewahrte Öl und den Essig rühren. Nach Geschmack würzen. Den Thunfisch abtropfen lassen und Ringe von der roten Zwiebel schneiden. Den Salat mit Gemüse, Tomaten und Thunfisch anrichten. Mit dem Dressing, der roten Zwiebel, den Peccorino-Flocken und dem Brot abschließen. Das Basilikum darüber zerpflücken.

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