

BRESAOLA MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND MOZZARELLA



ZUTATEN

10

- 750 g dünn geschnittenes Bresola
- 5 Kugeln Mozzarella
- 1 ½ Zucchini in Scheiben
- 1 ½ Aubergine in Scheiben geschnitten
- 3 rote, 3 gelbe, 3 grüne Paprika's in Ringen geschnitten
- 3 rote Zwiebeln in Ringen geschnitten
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Balsamico-Essig
- 8 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- Geriebener Parmesan
- Rucola zum Garnieren
- 250 g Bresc Tomaten bruschetta
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Tomaten-Bruschetta
1000g



Tomaten-Bruschetta
325g

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen. Die Aubergine mit Salz bestreuen und 30 Minuten marinieren lassen, damit die Feuchtigkeit entzogen wird. Spülen und abtupfen. Das Gemüse, außer der Zwiebel, mit etwas Olivenöl und den Kräutern bestreichen. Auf beiden Seiten grillen. Die Zwiebel ohne Öl (verhindert, dass die Ringe auseinander fallen) auf beiden Seiten grillen. Den Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl und Essig vermischen und durch das gegrillte Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella grob zerpfücken und damit den Salat anrichten. Mit etwas geriebenem Parmesankäse, Olivenöl, Bruschetta und Rucola servieren.