

GAMBAS PIL PIL UND PAN CON TOMATE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Marinierte Tomaten
1000g



Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

ZUTATEN

10

- Für Pan con Tomate
- Bresc Alioli clásico
- 10 Scheiben kräftiges Vollkornbrot
- 50 g Bresc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 5 überreife Tomaten
- 50 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Olivenöl
- Pfeffer und grobes Salz
- Für die Gambas
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 50 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 Gambas
- 3 Messerspitze geräuchertes Paprikapulver
- Gehackte glatte Petersilie
- 5 Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen.

Die Tomaten fein hacken und mit Pomodori-Marinadi vermengen. Die Brotscheiben mit Knoblauch und Olivenöl bestreichen und grillen. Die Tomatenmischung auf die gegrillten Brotscheiben streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz grillen. Die Gambas schälen und putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Steingutpfanne, einer gusseisernen Pfanne oder einer normalen Pfanne auf mittlere Wärme erhitzen. Knoblauch, Wok-Pfeffer und Pimentón hineingeben und leicht anbraten, damit das Öl die Aromen aufnimmt. Die Garnelen dazugeben und ca. 3 Minuten braten. Mit der Petersilie bestreuen und mit den Zitronenspalten belegen. Die Garnelen direkt mit dem Pan con Tomate und Alioli servieren.