

HASSELBACKKARTOFFEL MIT BÄRLAUCHPESTO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bärlauch-Pesto 450g

ZUTATEN

4 

- 4 Kartoffeln
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Bresc Chunky salsa tomato
- 20 g Bresc Bärlauchpesto
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Kartoffel in Scheiben schneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden, damit sie zusammenbleibt. Die Kartoffeln gut waschen, sodass die Stärke zwischen den Scheiben verschwunden ist. Mit Olivenöl beträufeln und 20 bis 30 Minuten im Ofen bei 180 °C backen. Die Crème fraîche mit der Bärlauchpesto vermischen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Bärlauchpesto-Creme über die Kartoffeln geben. Mit der Salsa garnieren.