

KNUSPRIGER RICOTTA MIT GEGRILLTER ZUCCHINI



ZUTATEN

4 

- 400g frischer Ricotta
- 100 g Cornflakes
- 200 g Bresc Tomaten Chutney
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- ½ grüne und ½ gelbe Zucchini
- 1 dl Olivenöl
- 20 g weißer Balsamico
- 4 g Bresc Roasted garlic puree (Geröstetes Knoblauchpüree)
- 3 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 100 g Rucola
- Balsamicocreme

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Tomaten-Chutney 325g

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit dem gerösteten Knoblauch und etwas Olivenöl marinieren. Das rote Pfefferschotenpüree unter das Tomaten-Chutney rühren. Die Zucchinischeiben beidseitig grillen und mit Pfeffer, Salz, Olivenöl, Basilikumpüree und Balsamico-Essig marinieren. Ricotta durchschneiden und mit den zerbröckeln Cornflakes panieren. Die „Schnitzel“ in reichlich Olivenöl knusprig braten, auf Küchenpapier legen und etwas salzen. Den Salat zubereiten, das Chutney dazugeben und mit Rucola und Balsamicocreme garnieren.