

MARINIERTER AUBERGINENSALAT MIT PARMASCHINKEN



ZUTATEN

4

- 2 Auberginen
- 200 g Parmaschinken
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- ½ Bund Basilikum
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 10 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- 80 g Pistazienkerne
- ½ Kopf Radicchio
- 100 g Rucola
- 1 dl Olivenöl
- 0,5 dl Balsamico
- Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Tomaten-Pesto 1000g

ZUBEREITUNG

Lange dünne Scheiben von der Aubergine schneiden und mit Salz bestreuen. Die Flüssigkeit eine halbe Stunde lang aus der Aubergine ziehen lassen. Die Pistazienkerne rösten. Die Auberginenscheiben abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben in Olivenöl anbraten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Das Öl abgießen und den Knoblauch und die Erbe Italiano hinzufügen. Mit Balsamico und etwas Olivenöl ablöschen. Den Salat zerpfücken und mit dem Rucola vermischen. Den Salat mit Parmaschinken, Pistazienkernen, Pesto- und Auberginenscheiben zubereiten.