

POMMES FRITES MIT SPANISCHEM TOPPING



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE







Marinierte Pfefferschoten 1000g

ZUTATEN

- 50 g Chorizo
- 40 g Bresc Alioli clâsico
- 40 g Bresc Peperoncini marinati
- 20 g gehackte Petersilie
- 55 g Pommes Frites

ZUBEREITUNG

Die Pommes frites bei 175 ©C schön goldbraun backen. Die Chorizo in dünne Streifen schneiden und anbraten. Die Pommes frites in ein Tütchen geben und mit den Peperoncini marinati, Alioli, Chorizo und Petersilie garnieren.

1 1

