

## TACO MIT PULLED CHICKEN UND ZIEGENKÄSE



### ZUTATEN



4 leere Taco-Shells  
200 g Pulled Chicken  
20 g Eisbergsalat  
80 g Bresc Chunky salsa  
80 g Ziegenkäse zum Streichen  
20 g Bresc Ajo de Andalucía (Spanisches Knoblauchpüree)  
20 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)

### ZUBEREITUNG

Den Käseaufstrich mit dem andalusischen Knoblauchpüree mischen. Den Taco mit dem Salat und 20 g Salsa füllen. Den Salat auf das warme Pulled Chicken geben. Dann weitere 10 g Salsa auf das Pulled Chicken geben. Mit Ziegenkäse und Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie garnieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Salsa mit grob geschnittenen Tomaten  
1000g



Süßsaure Kirschtomaten,  
Knoblauch, Petersilie  
1100g