Aubergine, Shiitake und Panchetta mit Gorgonzola



Zutaten

10

- 5 Auberginen
- 250 Gramm Mini-Shiitake
- Bresc Soy Black Garlic glaze
- 500 Gramm Gorgonzola, oder Blauschimmelkäse
- 250 Gramm Panchetta
- 500 Milliliter Mayonnaise

Zubereitung

Mischen Sie die Mayonnaise mit einem großzügigen Esslöffel Soy Black Garlic glaze in einer Sprühflasche oder einem Spritzbeutel. Abkühlen lassen.

Dann die Panchetta im Backofen knusprig backen. Die Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und ebenfalls im Backofen grillen. Die Shiitake mit der Soy Black Garlic glaze bestreichen und kurz in der Pfanne anbraten. Alles bis auf den Käse warm halten.

Den Teller mit den Auberginen vorbereiten und die Panchetta, den Gorgonzola und die Shiitake darauf verteilen. Die Soja-Knoblauch-Mayonnaise über das Gericht geben und nach Belieben mit Kresse und etwas grobem Pfeffer garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Glasur Soja und schwarzer Knoblauch 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000