

BASIS PESTO-SALAT ALS BONBON MIT RÄUCHERLACHS



ZUTATEN

4 

300 g Mini-Penne
60 g Bresc Premium-Basilikumpesto
100 g Crème fraîche
350 g Räucherlachs
100 g Mozzarella
4 Käsecracker
1 Tomate
1 Little Gem
1/4 Gurke
Kresse
Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Premium Basilikum-Pesto
450g

ZUBEREITUNG

Die Nudeln kochen und kalt abspülen. Mit der Crème fraîche mischen und mit Pesto, Pfeffer und Salz abschmecken. Tomate, Gurke und Mozzarella in Brunoise schneiden. Eine Schöpfkelle mit Folie und dann mit Räucherlachs auslegen. Mit dem Nudelsalat füllen und zu einem schönen, festen Bonbon verarbeiten. Das Bonbon auf einen Teller legen und mit etwas Pesto beträufeln. Mit Little Gem, Kresse, Tomate, Gurke, Mozzarella und Käsecracker garnieren.