Basis Pesto-Salat als Bonbon mit Räucherlachs



Zutaten

10

750 g Mini-Penne
150 g Bresc Pesto di Basilico
250 g Crème fraîche
875 g Räucherlachs
250 g Mozzarella
10 Käsecracker
3 Tomaten
3 Little Gems
1/2 Gurke
Kresse
Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikum-Pesto 1000g

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.

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