

## 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.