Bowl-Brot nach italienischer Art



Zutaten

10

- 10 Bowl-Brote
- 10 Burrata
- 10 Pomodori Tomaten
- 250 g Bresc Tapenade sonnengetrocknete Tomate
- 250 g Coppa di Parma
- 200 g grüne Oliven
- 200 g schwarze Oliven
- 50 g Bresc Erbe Italiano
- 65 Basilikumblättchen
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Das Brot einschließlich der Oberseite mit der sonnengetrockneten Tomaten-Tapenade bestreichen. Den Burrata in Stücke ziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Concassée schneiden. Die Basilikumblätter und den Coppa di Parma in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Pfeffer, Salz und Erbe Italiano würzen. Das Brot mit der Mischung füllen und darauf den Burrata legen. Das Brot im Ofen bei 220 ? 10 Minuten lang backen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Tomaten-Tapenade 1000g



Bresc Tomaten-Tapenade 325g

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