

BRESAOLA MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND MOZZARELLA



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree
450g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 325g

ZUTATEN

10

- 750 g dünn geschnittenes Bresola
- 5 Kugeln Mozzarella
- 1 ½ Zucchini in Scheiben
- 1 ½ Aubergine in Scheiben geschnitten
- 3 rote, 3 gelbe, 3 grüne Paprika's in Ringen geschnitten
- 3 rote Zwiebeln in Ringen geschnitten
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Balsamico-Essig
- 8 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- Geriebener Parmesan
- Rucola zum Garnieren
- 250 g Bresc Tomaten bruschetta
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen. Die Aubergine mit Salz bestreuen und 30 Minuten marinieren lassen, damit die Feuchtigkeit entzogen wird. Spülen und abtupfen. Das Gemüse, außer der Zwiebel, mit etwas Olivenöl und den Kräutern bestreichen. Auf beiden Seiten grillen. Die Zwiebel ohne Öl (verhindert, dass die Ringe auseinander fallen) auf beiden Seiten grillen. Den Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl und Essig vermischen und durch das gegrillte Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella grob zerpfücken und damit den Salat anrichten. Mit etwas geriebenem Parmesankäse, Olivenöl, Bruschetta und Rucola servieren.