

## CAPRESE-WRAP



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Marinierte  
Tomaten 1000g



Bresc Pesto alla  
Genovese 450g



Bresc Pesto alla  
Genovese ohne  
Knoblauch 450g

### ZUTATEN

10 

- 10 Wraps
- 750 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 375 g Bresc Pesto alla Genovese oder Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch
- 5 Kugeln Büffelmozzarella
- 1½ Beutel Rucola

### ZUBEREITUNG

Die Wraps mit dem Pesto und den Pomodori Marinati bestreichen. Den Mozzarella zerpfücken und mit der Rucola auf die Wraps legen. Die Wraps dicht falten und zusammenrollen. Schräg durchschneiden und ein Cocktail-Spießchen durchstechen.