

## BAGUETTE SPINATA ROMANA



### ZUTATEN

10

Für das Baguette

- 10 Baguettes
- 3 Kugels Büffelmozzarella
- 500 g Caponata
- 60 Scheiben Spinata Romana
- Rucola

Für die Caponata

- 160 g Bresc Ratatouille
- 160 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 160 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 25 g Bresc Knoblock gehackt (gehackter Knoblauch)
- 10 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)

### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Italienische Kräuter 450g



Marinierte Paprikastücke  
1000g



Marinierte Tomaten  
1000g



Ratatouille 1000g

### ZUBEREITUNG

Für die Caponata alle Zutaten gut vermischen.  
Die Brötchen zu Ende backen und durchschneiden.  
Mit Salat, Wurst, Mozzarella und Caponata belegen.