

DUTCH PIZZA



ZUTATEN

10 

- 500 g braune Bohnen
- 250 g Crème fraîche
- 200 g Besc's Gehackte Schalotte
- 125 g Piccalilly
- 125 g gehackte Petersilie
- 100 g Besc's Ras el hanout Gewürzmischung
- 50 g Knoblauchpüree Superior
- 10 Stücke Fladenbrot
- 5 Rookworsten (geräucherte Wurst) (à 100 g)
- 30 durchwachsene Speckscheiben
- 20 Scheiben Old Amsterdam

GEBRAUCHTE BESC'S PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Knoblauchpüree Superior
450g



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g

ZUBEREITUNG

Die Crème fraîche mit dem Knoblauchpüree vermischen. Das Fladenbrot mit dieser Mischung bestreichen. Mit Schalotten bestreuen und 1 Scheibe Old Amsterdam darauf legen. Die braunen Bohnen mit der Ras el hanout Gewürzmischung mischen. Die geräucherte Wurst in Scheiben schneiden. Die Bohnen, geräucherte Wurst und Speck über das Fladenbrot verteilen. Den Rest des Old Amsterdam darüber verteilen. 3 bis 4 Minuten im Ofen bei 220 °C backen. Mit Piccalilly und gehackter Petersilie garnieren.