

## GAMBAS PIL PIL UND PAN CON TOMATE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Marinierte Tomaten  
1000g



Spanischer Knoblauch  
aus Andalusien 450g

### ZUTATEN

4

- Für Pan con Tomate
- Bresc Alioli clásico
- 4 Scheiben kräftiges Vollkornbrot
- 20 g Bresc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 2 überreife Tomaten
- 20 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Olivenöl
- Pfeffer und grobes Salz
- Für die Gambas
- 1 dl Olivenöl
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 20 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 10 Gambas
- 1 Messerspitze geräuchertes Paprikapulver
- Gehackte glatte Petersilie
- 2 Zitronenspalten

### ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen.

Die Tomaten fein hacken und mit Pomodori-Marinadi vermengen. Die Brotscheiben mit Knoblauch und Olivenöl bestreichen und grillen. Die Tomatenmischung auf die gegrillten Brotscheiben streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz grillen. Die Gambas schälen und putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Steingutpfanne, einer gusseisernen Pfanne oder einer normalen Pfanne auf mittlere Wärme erhitzen. Knoblauch, Wok-Pfeffer und Pimentón hineingeben und leicht anbraten, damit das Öl die Aromen aufnimmt. Die Garnelen dazugeben und ca. 3 Minuten braten. Mit der Petersilie bestreuen und mit den Zitronenspalten belegen. Die Garnelen direkt mit dem Pan con Tomate und Alioli servieren.