

GEMÜSE VOM GRILL



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Italienische Kräuter 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g

ZUTATEN

4

- 2 große rote Paprika
- 2 Zucchini
- 1 Auberginen
- 20 g Bresc Erbe Italiano
- 20 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 10 ml Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Für das Dressing

- 20 g Bresc Parrillada aio e lemons
- 30 ml Olivenöl
- 20 ml Zitronensaft
- 10 ml Chilisauce

ZUBEREITUNG

Die Paprika entkernen und Paprika und Aubergine in breite Streifen schneiden. Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel das Olivenöl, Erbe Italiano, Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen. Das Gemüse hinzufügen und vermengen. Das gesamte Gemüse in 1 Schicht auf den heißen Grill legen und pro Seite ca. 2 Minuten grillen.

Das Gemüse in eine Schüssel geben. Für das Dressing 10 ml Olivenöl, Zitronensaft, Aio e lemons und Chilisauce mischen. Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzufügen. Das lauwarme Gemüse mit dem Dressing beträufeln.