

KNUSPRIGER RICOTTA MIT GEGRILLTER ZUCCHINI



ZUTATEN

4 

- 400g frischer Ricotta
- 100 g Cornflakes
- 200 g Bresc Tomaten Chutney
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpuree)
- ½ grüne und ½ gelbe Zucchini
- 1 dl Olivenöl
- 20 g weißer Balsamico
- 4 g Bresc Roasted garlic puree (Geröstetes Knoblauchpuree)
- 3 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpuree)
- 100 g Rucola
- Balsamicocreme

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpuree 450g



Geröstetes
Knoblauchpuree 325g



Rotes
Pfefferschotenpuree
450g



Tomaten-Chutney 325g

ZUBEREITUNG

Den Grill erhitzen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit dem gerösteten Knoblauch und etwas Olivenöl marinieren. Das rote Pfefferschotenpuree unter das Tomaten-Chutney rühren. Die Zucchini-scheiben beidseitig grillen und mit Pfeffer, Salz, Olivenöl, Basilikumpuree und Balsamico-Essig marinieren. Ricotta durchschneiden und mit den zerbröckeln Cornflakes panieren. Die „Schnitzel“ in reichlich Olivenöl knusprig braten, auf Küchenpapier legen und etwas salzen. Den Salat zubereiten, das Chutney dazugeben und mit Rucola und Balsamicocreme garnieren.