

POMMES FRITES MIT MEXIKANISCHEM TOPPING



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Marinierte Paprikastücke
1000g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Salsa Pico de gallo 1000g

ZUTATEN

1

- 60 g gemischte Bohnen
- 40 g Mayonnaise
- 30 g Bresc Peperoni marinati
- 30 g Bresc Pico de gallo
- 5 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 55 g Pommes Frites

ZUBEREITUNG

Die Pommes frites bei 175 °C schön goldbraun backen. Die Mayonnaise mit dem Rotes Pfefferschotenpüree mischen. Die Bohnen mit Pico de Gallo und den marinierten Paprikastücken mischen. Die Pommes frites in ein Tütchen geben und mit der Bohnenmischung und der Mayonnaise garnieren.