

SCHWEDISCHES FLADENBROT MIT PULLED WILDSCHWEIN UND SÜß-SAUREM ROTKOHLE



ZUTATEN

4

- 250 g Pulled Wildschwein
- 200 g Rotkohl, geschnitten 50 g Bresc Tapenade Vijgen (Feigen-Tapenade)
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 4 Schwedische Fladenbrote
- 1,5 dl Essig
- 0,5 dl Wasser

ZUBEREITUNG

Wasser und Essig zum Kochen bringen und den Ras el Hanout dazugeben. Den Rotkohl mit der Mischung marinieren. Das Fladenbrot mit der Feigen-Tapenade bestreichen. Den marinierten Rotkohl darüber verteilen. Das Pulled Wildschwein darauf legen. Einrollen und diagonal schneiden.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Feigen-Tapenade 325g



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g