

SPICY PITA VEGGIE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Marinierte
Pfefferschoten 1000g

ZUTATEN

8

- 1 Kugel Büffelmozzarella
- 1 Staude Roma-Tomaten
- Rucola
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 40 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 10 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 8 Pita-Brötchen

ZUBEREITUNG

Tomaten schneiden und Mozzarella zerteilen. Die Pita-Brötchen einschneiden, bis sie halb offen sind. Die Pitas mit etwas Rucola-Salat, Tomaten und Mozzarella füllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den marinierten Pfefferschoten und Basilikumpüree garnieren.