

TATAR VON ROTE BEETE UND AUBERGINE



ZUTATEN

4

- 2 Rote Beete
- 2 Auberginen
- 20 g Bresc Parrillada Aio e limone
- 20 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 80 g Bresc Marinierte Pfefferschoten
- 80 g Feta
- 1 dl Olivenöl
- 60 g Balsamico
- Pfeffer und Salz
- Kresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Marinierte Paprikastücke
1000g



Parrillada Aio e Limone
450g

ZUBEREITUNG

Die Aubergine in vier Stücke schneiden und mit der Hälfte des Öls, Parrillada Aio e limone, Knoblauch, Pfeffer und Salz marinieren. Abgedeckt im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten lang braten. Die Aubergine pürieren und mit Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Rote-Beete-Tatar zubereiten und mit Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Mit Peperoni marinati, Feta und Kresse garnieren.