Dutch Pizza



Zutaten

10

- 500 g braune Bohnen
- 250 g Crème fraîche
- 200 g Bresc Gehackte Schalotte
- 125 g Piccalilly
- 125 g gehackte Petersilie
- 100 g Bresc Ras el hanout Gewürzmischung
- 50 g Knoblauchpüree Superior
- 10 Stücke Fladenbrot
- 5 Rookworsten (geräucherte Wurst) (á 100 g)
- 30 durchwachsene Speckscheiben
- 20 Scheiben Old Amsterdam

Zubereitung

Die Crème fraîche mit dem Knoblauchpüree vermischen. Das Fladenbrot mit dieser Mischung bestreichen. Mit Schalotten bestreuen und 1 Scheibe Old Amsterdam darauf legen. Die braunen Bohnen mit der Ras el hanout Gewürzmischung mischen. Die geräucherte Wurst in Scheiben schneiden. Die Bohnen, geräucherte Wurst und Speck über das Fladenbrot verteilen. Den Rest des Old Amsterdam darüber verteilen. 3 bis 4 Minuten im Ofen bei 220 □ backen. Mit Piccalilly und gehackter Petersilie garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Knoblauchpüree Superior 450g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000