

FLADENBROT MIT GERÖSTETEM KÜRBIS



ZUTATEN

10

- 10 Fladenbrote
- 3 Flaschenkürbis
- 250 g Mayonnaise
- 250 g Besc Chunky salsa tomato
- 125 g Besc Chimichurri
- 100 g Parmesankäse, Flocken
- 75 ml Öl
- 50 g Besc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 50 g Besc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- Knoblauch Kapuzinerkress

GEBRAUCHTE BESC PRODUKTE



Besc Chimichurri-Kräutermischung 450g



Besc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Besc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Besc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

ZUBEREITUNG

Den Kürbis halbieren und schälen, die Kerne entfernen. Den Kürbis in Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Knoblauch und Chimichurri bestreuen und mit Öl beträufeln. Den Kürbis im Ofen bei 200 °C 10 Minuten braten. Das geräucherte Knoblauchpüree mit der Mayonnaise mischen. Die Unterseite des Fladenbrottes mit der Tomatensalsa bestreichen. Den gerösteten Kürbis darauf legen und den Parmesankäse darüber streuen. Mit der geräucherten Knoblauchmayonnaise garnieren. Die Oberseite des Fladenbrottes darauf legen und mit Kapuzinerkresse garnieren.