Gedünstete Seeteufelbäckchen mit mediterranem Gemüse



Zutaten

10

- 1000 g Seeteufelbäckchen
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic (Frisch gehackter spanischer Knoblauch)
- 3 Knoblauchbrot
- 250 g Butter
- 13 g geschnittener Schnittlauch
- 750 g Bresc Ratatouille
- 40 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamta-Oliventapenade)
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Das Öl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Seeteufelbäckchen hinzufügen und kurz mit braten. Butter und Ratatouille zugeben und kurz erwärmen. Die Oliventapenade und den Schnittlauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoflookbrut getrennt serveren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Ratatouille 1000g

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