Gefüllter Chicorée mit Kartoffelwaffel und Bresc gerösteter Knoblauch-Hummus

Zutaten

10

- 6 Chicorée-Köpfe
- 10 Merguez-Würste
- 10 Scheiben Frühstücksspeck
- 10 Kartoffelwaffeln
- 500 g Hummus (natur)
- 50 g Bresc gerösteter Knoblauchpüree
- Kresse (zum Garnieren)

Zubereitung

Die Chicorée-Blätter vorsichtig ablösen, jeweils drei pro Portion verwenden. Mit Merguez-Brät füllen und mit Frühstücksspeck umwickeln. Im Ofen goldbraun und durchgegart backen. In der Zwischenzeit den Hummus mit dem gerösteter Knoblauchpüree von Bresc vermischen, bis eine rauchige, cremige Konsistenz entsteht. Auf jeden Teller eine warme Kartoffelwaffel legen, etwas Knoblauch-Hummus daneben geben, den gefüllten Chicorée anrichten und mit frischer Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g

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