

GEFÜLLTER CHICORÉE MIT KARTOFFELWAFFEL UND BRESC GERÖSTETER KNOBLAUCH-HUMMUS



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geröstetes
Knoblauchpüree 325g

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.