# Gefülltes Ei mit Tomatentartar



## Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Basilikum-Pesto
1000g

## Zutaten

10

- 10 Eierschalen
- 5 Pomodori Tomaten
- 250 g Frischkäse
- 25 g Bresc Pesto di basilico
- 25 g Bresc Chunky salsa tomato
- Pfeffer
- Kresse

## Zubereitung

Den Frischkäse mit dem Pesto di basilico vermischen und mit Pfeffer würzen. Eine Schicht Creme in eine leere Eierschale spritzen. Die Tomate häuten und in Würfel schneiden. Die Tomate mit der Chunky salsa tomato vermischen und auf die Pesto-Creme geben. Die Eier mit einem Kressezweig garnieren.