

GEMÜSE VOM GRILL



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Geräuchertes
Knoblauchpüree 325g



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g

ZUTATEN

10

- 5 große rote Paprika
- 5 Zucchini
- 3 Auberginen
- 50 g Bresc Erbe Italiano
- 50 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 25 ml Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Für das Dressing

- 50 g Bresc Parrillada aio e limone
- 75 ml Olivenöl
- 50 ml Zitronensaft
- 25 ml Chilisauce

ZUBEREITUNG

Die Paprika entkernen und Paprika und Aubergine in breite Streifen schneiden. Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel das Olivenöl, Erbe Italiano, Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer mischen. Das Gemüse hinzufügen und vermengen. Das gesamte Gemüse in 1 Schicht auf den heißen Grill legen und pro Seite ca. 2 Minuten grillen.

Das Gemüse in eine Schüssel geben. Für das Dressing ml Olivenöl, Zitronensaft, Aio e limone und Chilisauce mischen. Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzufügen. Das lauwarme Gemüse mit dem Dressing beträufeln.