

GRIECHISCHE BRUSCHETTA



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Bresc Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten
1000g

ZUTATEN

10 

- 10 Scheibchen Ciabatta
- 90 g Bresc Chunky salsa tomato
- 45 g Feta zerbrösel
- 10 g Bresc geröstetes Knoblauchpüree
- 6 Stiele Kresse

ZUBEREITUNG

Die Ciabatta-Scheibchen mit dem gerösteten Knoblauchpüree bestreichen und im Ofen bei 180 °C 7 Minuten rösten. Die chunky salsa tomato mit dem zerbröckelten Feta-Käse mischen. Die Feta-Mischung auf die Bruschetta löffeln und mit der Kresse garnieren.