

## HERZHAFTE CANNOLI



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pesto alla  
Genovese 450g



Bresc Pesto alla  
Genovese ohne  
Knoblauch 450g



Bresc Süßsaure  
Kirschtomaten,  
Knoblauch, Petersilie  
1100g

### ZUTATEN

12

- Scheiben von jungem gereiftem Käse
- 800 g Mascarpone
- 120 g Bresc Pesto alla Genovese oder Bresc Pesto alla Genovese ohne Knoblauch
- 200 g Pinienkerne
- 200 g Sonnenblumenkerne
- Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

### ZUBEREITUNG

Die Käsescheiben rund ausschneiden und in einer Pfanne anbraten und zu Zylindern formen. Die Mascarpone mit der Pesto vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Käse-Cannoli mit der Pesto-Creme füllen. Die Kerne grob. Die Enden der Creme in die gehackten Kerne tauchen. Mit den süß-sauren Kirschtomaten und der passenden Kresse garnieren.