Holländischer Käsetaco mit Beemster Knoblauch und Pesto von holländischem Basilikum



Zutaten

10

- 10 Scheiben mittelreifer Gouda
- 625 g Lakenvelder-Hackfleisch
- 50 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 50 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 3 rote Tomate
- 3 gelbe Tomate
- 10 Blätter holländischer Kopfsalat (Herz)
- 10 Zweige Erbsen-Kresse
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

In einer trockenen Bratpfanne die Käsescheiben knusprig braten. Mit einem runden Ausstecher ausstechen. Das Hackfleisch anbraten und mit Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz würzen. Das Herz des Kopfsalats waschen und trocknen lassen. Die Tomaten in Würfel schneiden. Ein Salatblatt in den Käsetaco legen. Etwas Hackfleisch darauf geben und mit Pesto und einem Zweig passender Kresse abschließen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000