Italian summer flower: Spargel und en Parmaschinken mit Calabrian chili & bell pepper sauce



Zutaten

10

- 300 g gekochte Riso-Pasta
- 150 g Bresc Peperoni Marinati
- 300 g Bresc Kalabrische Chili- & Paprikasauce
- 10 Scheiben Coppa di Parma
- 10 Scheiben Parmaschinken
- 20 Spargelspitzen
- 20 Lupine Cress
- 50 g Jorda Bacon-Crumble

Zubereitung

Die Riso-Pasta kochen und mit den Peperoni Marinati vermischen. Den Glasrand zuerst in Eiweiß und anschließend in den Crunch dippen. Die Pasta auf die Gläser verteilen und die kalabrische Chili- & Paprikasauce darüber geben. Aus Coppa di Parma und Parmaschinken kleine Rosen rollen. Diese in das Glas, in die Sauce setzen und die Lupine Cress sowie die Spargelspitzen hineinstecken.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Kalabrische Chili-Paprika-Sauce 1000g



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g