

KIRSCHTOMATE GEFÜLLT MIT CREME VON PARMASCHINKEN UND PECORINO



ZUTATEN

10 

250 g Parmaschinken, in Scheiben
 500 g Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
 125 g Frischkäse
 125 g Mayonnaise
 125 g Pecorino, gerieben
 13 g Petersilie, gehackt
 13 g Frühlingszwiebel, geschnitten
 5 g Tomatenpulver
 Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Parmaschinkenscheiben im Ofen 5 Minuten bei 200°C backen. Abkühlen lassen und in der Küchenmaschine zerkleinern. Die süßsauren Kirschtomaten abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Mayonnaise mit dem Frischkäse und dem Pecorino-Käse mischen. Die gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme mit einem Spritzbeutel in die Tomaten spritzen. Mit der Frühlingszwiebel und dem Tomatenpulver garnieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Süßsaure
 Kirschtomaten,
 Knoblauch, Petersilie
 1100g