Kroketten-Brötchen Bresc-Stil



Zutaten

10

- 5 Scheiben Tramezone-Brot
- 5 Eier
- 1 l Gemüsebrühe
- 375 g Paniermehl
- 250 g Mayonnaise
- 150 g Butter
- 150 g Mehl
- 75 g Bresc Strattu di pomodoro
- 25 g Bresc Pesto verde
- 25 g Gehackte Schalotte
- 25 g Bresc Pesto di basilico
- Pfeffer und Salz
- Kresse

Zubereitung

Die Butter schmelzen lassen und die Strattu di pomodoro, die gehackten Schalotten und das Pesto verde hinzufügen. Das Mehl dazugeben. Die Roux kochen und unter Rühren die kalte Gemüsebrühe hinzugeben und zu einem glatten Ragout verrühren. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Das Ragout zu Kroketten formen und anfrieren. Die Kroketten mit Ei und Semmelbrösel panieren. Die Mayonnaise mit dem Pesto di basilico mixen. Das Brot so zuschneiden, dass die Kroketten hinein gerollt werden können. Die Kroketten bei 175 °C frittieren, bis sie goldbraun sind. Das Brot mit der Pesto-Mayonnaise bestreichen und die Kroketten fest in das Brot rollen. Kroketten schräg durchschneiden. Die Kroketten mit passender Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikum-Pesto 1000g



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Grünes Pesto 1000g



Bresc Grünes Pesto 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

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