

LINSENDIP MIT CHILI UND BASILIKUM



ZUTATEN

10 

- 250 g orangefarbene Linsen
- 25 g Bresc gehackter Knoblauch
- 40 g Bresc gehackte Schalotten
- 15 g Bresc Knoblauchpüree
- 65 g Ricotta
- 65 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2,5 dl Gemüsebrühe
- 15 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g fein geschnittenes Basilikum
- 15 Scheiben altes Brot
- 1 dl Olivenöl

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Knoblauchpüree
1000g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc
Sonnentrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Linsen 4 Stunden einweichen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Öl anbraten, Linsen, Strattu und Pfefferschotenpüree dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und die Linsen gar kochen lassen. Die Linsenmasse mit Ricotta pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Knoblauchpüree mit einem halben dl Olivenöl mischen und das Brot damit bestreichen. Das Brot 10 Minuten im Ofen knusprig backen. Den Dip mit etwas extra Olivenöl und gehacktem Basilikum servieren.