

MAISBROT SANDWICH



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Chimichurri-
Kräutermischung 450g



Bresc Marinierte
Pfefferschoten 1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 325g

ZUTATEN

10

- 20 dicke Scheiben Mais-Bauernbrot
- 1000 g Pfeffer-Roastbeef
- 150 g Bresc Tasty Tomato Bruschetta
- 200 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 500 g Crème fraîche
- 200 g Bresc Chimichurri
- 500 g Zwiebelringe
- 200 g Rote Beete-Salat

ZUBEREITUNG

Die Crème fraîche aufschlagen und Chimichurri unterrühren. Eine Scheibe Brot großzügig mit der Sahne bestreichen und etwas Salat darauf legen. Reichlich mit dem Fleisch bedecken und mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Tasty Tomato bruschetta und Peperoncini marinati darüber geben. Mit etwas mehr Salat, Sahne und Zwiebelringen belegen. Die andere Brotscheibe reichlich mit der Creme bestreichen, auf das belegte Brot geben und in zwei Hälften schneiden.