

MARINIERTER AUBERGINENSALAT MIT PARMASCHINKEN

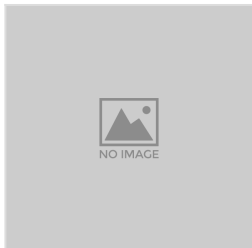


ZUTATEN

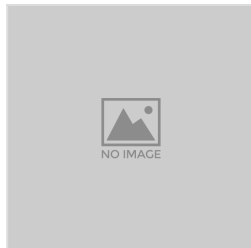
10

- 5 Auberginen
- 500 g Parmaschinken
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 2 Bund Basilikum
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 25 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- 200 g Pistazienkerne
- 2 Kopf Radicchio
- 250 g Rucola
- 3 dl Olivenöl
- 2 dl Balsamico
- Salz

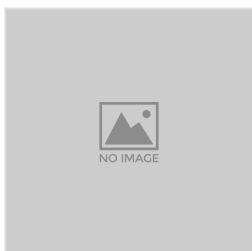
GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



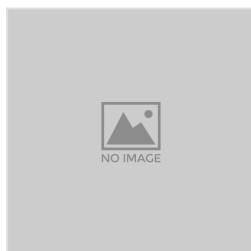
Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Tomaten-Pesto
1000g

ZUBEREITUNG

Lange dünne Scheiben von der Aubergine schneiden und mit Salz bestreuen. Die Flüssigkeit eine halbe Stunde lang aus der Aubergine ziehen lassen. Die Pistazienkerne rösten. Die Auberginenscheiben abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben in Olivenöl anbraten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Das Öl abgießen und den Knoblauch und die Erbe Italiano hinzufügen. Mit Balsamico und etwas Olivenöl ablöschen. Den Salat zerpfücken und mit dem Rucola vermischen. Den Salat mit Parmaschinken, Pistazienkernen, Pesto- und Auberginenscheiben zubereiten.