

MARINIERTER LACHS MIT SPARGEL IN BÄRLAUCHMAYONNAISE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Bärlauch-Pesto
450g



Bresc Süßsaure
Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

ZUTATEN

10

- 500 g Lachs, mariniert
- 20 St. weißer Spargel
- 5 dl Mayonnaise
- 100 g Bresc Daslookpesto (Bärlauchpesto)
- 10 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- Salaterbsen-Kresse

ZUBEREITUNG

Die Mayonnaise mit der Bärlauchpesto vermischen. Den Spargel schälen und kochen. Abtropfen lassen und direkt in der Bärlauchmayonnaise marinieren. Den marinierten Lachs in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel auf einem Teller anrichten und den Lachs dachziegelförmig darauf legen. Mit einer Kirschtomate, Salaterbsen- Kresse und der Bärlauchmayonnaise garnieren.