Mozzarella-Spinat-Poffertjes (Kreppelchen) mit würzigem Joghurt



Zutaten

- 250 g türkischer Joghurt
- 100 g Spinat
- 80 g Heidelbeeren
- 50 g Bresc Mushroom mix
- 50 g Bresc Chutney Tomate
- 50 g Sahne
- 15 g Ghee
- 16 Scheiben Schinkenspeck
- 12 essbare Blumen
- 4 Eier
- 2 Kugeln Mozzarella

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Pilzmischung 450g



Bresc Tomaten-Chutney 1000g

Zubereitung

Mozzarella, Eier, Sahne und Spinat mischen und in einem Mixer glatt pürieren. Etwas Ghee in die Poffertjes-Pfanne geben und die Kreppelchen goldbraun braten. Den türkischen Joghurt mit dem Mushroom mix mischen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Neun Kreppelchen auf einen Teller legen und vier Scheiben gebratenen Speck zwischen den Kreppelchen anordnen. Mit dem würzigen Joghurt servieren. Mit dem Tomaten-Chutney, Heidelbeeren und essbaren Blumen garnieren.

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