

## NAAN-BROT MIT GERÄUCHERTEM RINDER-RIBEYE



### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Besc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

### ZUTATEN

10

- 10 Naan-Brote, mini
- 300 g Geräuchertes Ribeye (in Scheiben geschnitten)
- 200 g Besc Kalamata olives tapenade (Kalamata-Oliventapenade)
- 125 g Parmesan (Flocken)
- 100 g Besc Alioli Pimento
- 75 g Rukola

### ZUBEREITUNG

Das Naanbrot nach den Anweisungen auf der Verpackung backen. Das Brot mit den Aioli bestreichen. Mit dem geräucherten Ribeye belegen. Mit Parmesan bestreuen. Mit Rukola und einer Quenelle Oliventapenade garnieren.