

## NAAN-BROT MIT GERÄUCHERTEM RINDER-RIBEYE



## GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

## **ZUTATEN**

10

- 10 Naan-Brote, mini
- 300 g Geräuchertes Ribeye (in Scheiben geschnitten)
- 200 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamta-Oliventapenade)
- 125 g Parmesan (Flocken)
- 100 g Bresc 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.