Pita gefüllt mit Fischburger

Zutaten

12

- 400 g Weißfisch
- 100 g Quittenmayonnaise
- 40 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 20 g Fischsauce
- 20 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 20 g Frühlingszwiebel, geschnitten 12 Mini-Pitabrötchen
- 4 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- 1 Ei
- 1 Little Gem

Zubereitung

Den Weißfisch grob pürieren und mit dem Ei vermengen. Das rote Curry, die Fischsauce und die Frühlingszwiebel durch den Weißfisch heben. Zu einem Bürger formen. Die Mayonnaise mit dem gerösteten Knoblauchpüree mischen. Die Fischburger in der Pfanne oder in der Fritteuse braten. Die Salatblätter abzupfen. Pitabrötchen zu Ende backen und mit dem Salat und Fischburger füllen. Mit den Tomaten und der Mayonnaise garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g

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