

POMMES FRITES MIT MEXIKANISCHEM TOPPING



ZUTATEN

1 

- 60 g gemischte Bohnen
- 40 g Mayonnaise
- 30 g Bresc Peperoni marinati
- 30 g Bresc Pico de gallo
- 5 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 55 g Pommes Frites

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Marinierte
Paprikastücke 1000g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc Salsa Pico de gallo
1000g

ZUBEREITUNG

Die Pommes frites bei 175 °C schön goldbraun backen. Die Mayonnaise mit dem Rotes Pfefferschotenpüree mischen. Die Bohnen mit Pico de Gallo und den marinierten Paprikastücken mischen. Die Pommes frites in ein Tütchen geben und mit der Bohnenmischung und der Mayonnaise garnieren.