

RINDER-CARPACCIO MIT BRESC PESTO DI BASILICO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikum-Pesto
1000g

ZUTATEN

10 

- 500 g dünn geschnittenes Rinderlendenstück
- 150 g Bresc Pesto di Basilico
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Parmesankäse, gehobelt
- 100 g Rucola oder Brunnenkresse
- 60 g Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Dieser Klassiker erhält dank des cremigen Pesto di Basilico von Bresc ein modernes Upgrade. Eine elegante Vorspeise für Fleischliebhaber. Das Fleisch auf 10 Tellern anrichten. Mit Olivenöl beträufeln. Das Pesto hinzufügen und mit Pinienkernen, Parmesan und Rucola garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.