

SANDWICH MIT GERÄUCHERTER RIBEYE, BRESC PESTO DI BASILICO UND CHIPOTLE SALSA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikum-Pesto
1000g



Bresc Chipotle und
Paprika salsa 1000g

ZUTATEN

10 

500 g geräuchertes Ribeye
250 g Räuchermehl
5 kleine Römersalatköpfe
200 g Milchaufstrich
150 g Bresc Pesto di Basilico
25 g Bresc Chipotle-Salsa
10 runde Fladenbrote

ZUBEREITUNG

Die Pesto drei Stunden kalt räuchern. Den Milchaufstrich mit der Salsa vermengen. Das Ribeye mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Das Fladenbrot mit dem Milchaufstrich bestreichen und die Römersalatblätter darauf verteilen. Das Ribeye auf den Salat legen und mit der kalt geräucherten Pesto beträufeln. Nach Wunsch garnieren und servieren.