

## SPICY PITA VEGGIE



### ZUTATEN

8 

- 1 Kugel Büffelmozzarella
- 1 Staupe Roma-Tomaten
- Rucola
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 40 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- 10 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 8 Pita-Brötchen

### ZUBEREITUNG

Tomaten schneiden und Mozzarella zerteilen. Die Pita-Brötchen einschneiden, bis sie halb offen sind. Die Pitas mit etwas Rucola-Salat, Tomaten und Mozzarella füllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den marinierten Pfefferschoten und Basilikumpüree garnieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree  
450g



Bresc Marinierte  
Pfefferschoten 1000g