

SÜßE POMMES



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette
WOK 450g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUTATEN



- 600 g Pommes frites aus Süßkartoffeln
- 100 g Karamellsauce
- 100 g Quark
- 80 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Bällchen Schokoladen-Eiscreme
- Honigkresse

ZUBEREITUNG

Die Karamellsauce mit dem roten Pfefferschotenpüree mischen. Den Speck ohne Fett auf dem Backblech knusprig backen. Den Quark mit dem Ingwer mischen. Die Pommes frites backen. Mit etwas von der Karamellsauce garnieren und das Eis darüber servieren. Mit dem Quark und mit Speckstückchen anrichten und mit WOK-Pfeffer und Honigkresse garnieren.