

TACO MIT PULLED CHICKEN UND ZIEGENKÄSE



ZUTATEN



4 leere Taco-Shells
 200 g Pulled Chicken
 20 g Eisbergsalat
 80 g Bresc Chunky salsa
 80 g Ziegenkäse zum Streichen
 20 g Bresc Ajo de Andalucía (Spanisches Knoblauchpüree)
 20 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)

ZUBEREITUNG

Den Käseaufstrich mit dem andalusischen Knoblauchpüree mischen. Den Taco mit dem Salat und 20 g Salsa füllen. Den Salat auf das warme Pulled Chicken geben. Dann weitere 10 g Salsa auf das Pulled Chicken geben. Mit Ziegenkäse und Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten
 1000g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
 1100g