Tatar von Rote Beete und Aubergine

Zutaten

4

- 2 Rote Beete
- 2 Auberginen
- 20 g Bresc Parrillada Aio e lemone
- 20 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 80 g Bresc Marinierte Pfefferschoten
- 80 g Feta
- 1 dl Olivenöl
- 60 g Balsamico
- Pfeffer und Salz
- Kresse

Zubereitung

Die Aubergine in vier Stücke schneiden und mit der Hälfte des Öls, Parrillada Aio e lemone, Knoblauch, Pfeffer und Salz marinieren. Abgedeckt im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten lang braten. Die Aubergine pürieren und mit Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Rote-Beete-Tatar zubereiten und mit Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Mit Peperoni marinati, Feta und Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g

Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000