

TOMATENSALAT PICO DE GALLO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Salsa Pico de gallo
1000g



Bresc Süßsaure
Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g

ZUTATEN

10 

- 20 Tomaten, verschiedene Sorten
- 25 g Basilikum
- 10 Esslöffel Bresc Pico de Gallo
- 10 Esslöffel Bresc Süß-saure Kirschtomaten Knoblauch Petersilie
- 2,5 Burrata

ZUBEREITUNG

Schneiden Sie die Tomaten in Keile. Den Pico de Gallo auf einem Teller anrichten, mit den Tomatenscheiben belegen. Mit der Burrata und den marinierten Tomaten belegen. Mit dem Basilikum garnieren.