Türkischer Kumpir mit vegetarischem Shoarma

Zutaten

4 große Folienkartoffeln
200 g vegetarisches Shaorma
80 g Mayonnaise
20 g Bresc Chimi churri
20 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
40 g Bresc Chunky salsa tomato
40 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
40 g geriebener Käse

Zubereitung

Die Kartoffeln im Ofen backen. Die Mayonnaise und den geräucherten Knoblauch zu einer geräucherte Knoblauchmayonnaise verrühren. Die Kartoffeln aufschneiden und 2/3 jeder Kartoffel leer löffeln. Das Püree mit dem Käse und Chimi Churri mischen. Das Püree wieder in die Kartoffel geben. Die gebratenen Shoarma, Salsa und Peperoncini-Marinadi auf das Püree legen. Mit der Knoblauchmayonnaise garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g

Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g

Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

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