

GEDÜNSTETE SEETEUFELBÄCKCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE



ZUTATEN

4

- 400 g Seeteufelbäckchen
- 20 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic (Frisch gehackter spanischer Knoblauch)
- 1 Knoblauchbrot
- 100 g Butter
- 5 g geschnittener Schnittlauch
- 300 g Bresc Ratatouille
- 15 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamata-Oliventapenade)
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Kalamata-Oliven-
Tapenade 1000g



Ratatouille 1000g

ZUBEREITUNG

Das Öl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Seeteufelbäckchen hinzufügen und kurz mit braten. Butter und Ratatouille zugeben und kurz erwärmen. Die Oliventapenade und den Schnittlauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchbrot getrennt serveren.