

## LINSENDIP MIT CHILI UND BASILIKUM



### ZUTATEN

8 

- 200 g
- 20 g Bresc gehackter Knoblauch
- 30 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 50 g Ricotta
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2 dl Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 20 g fein geschnittenes Basilikum
- 12 Scheiben altes Brot
- 1/2 dl Olivenöl

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte  
1000g



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Knoblauchpüree 1000g



Rotes  
Pfefferschotenpüree  
450g



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUBEREITUNG

Die Linsen 4 Stunden einweichen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Öl anbraten, Linsen, Strattu und Pfefferschotenpüree dazugeben. Mit der Brühe ablöschen und die Linsen gar kochen lassen. Die Linsenmasse mit Ricotta pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Knoblauchpüree mit einem halben dl Olivenöl mischen und das Brot damit bestreichen. Das Brot 10 Minuten im Ofen knusprig backen. Den Dip mit etwas extra Olivenöl und gehacktem Basilikum servieren.