

MINI PITA MIT HALLOUMI UND LOUNTZA



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikum-Pesto 1000g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g

ZUTATEN

4 

- 4 Scheiben Halloumi
- 4 Scheiben Lountza (oder Bacon)
- 12 g Bresc Pesto di basilico (Basilikum-Pesto)
- 5 schwarze Dampfrötchen
- 4 Zweige Salaterbsen-Kresse
- 8 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)

ZUBEREITUNG

Den Halloumi und Lountza grillen. Die Mini-Pita aufschneiden. Das Pesto auf der Innenseite der Pita verteilen. Die warmen Halloumi und Lountza auf die Pita geben. Die Tomaten zwischen Halloumi und Lountza legen.