



TÜRKISCHER KUMPIR MIT VEGETARISCHEM SHOARMA



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 große Folienkartoffeln
- 200 g vegetarisches Shawarma
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Besc Chimichurri
- 20 g Besc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 40 g Besc Chunky salsa tomato
- 40 g Besc Peperoncini marinati
- 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.

KUBANISCHES SANDWICH MIT PULLED PORK

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Fladenbrote
- 4 Scheiben Kochschinken
- 200 g Pulled Pork
- 20 g Besc Cajun
- 8 Scheiben Käse
- 40 g Besc Couscous spice mix
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Besc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 20 g Frühlingszwiebel, geschnitten

ZUBEREITUNG

Das Fladenbrot durchschneiden und die Couscous-Gewürzmischung auf die Schnittkanten auftragen. Pulled Pork nach Belieben mit Cajun würzen. Den Boden des Fladenbrotes mit dem Kochschinken bedecken und das Schweinefleisch darauf verteilen. Mit den Käsescheiben belegen. Mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen und die Oberseite des Fladenbrotes darauf legen. Im Ofen bei 180 °C für 5 Minuten backen. Mayonnaise mit geräuchertem Knoblauch würzen. Fladenbrot diagonal durchschneiden. Geräucherte Knoblauchmayonnaise separat dazu servieren.





PENNE PUTTANESCA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Nudeln, gekocht
- 40 g Besc Schalotten frisch gehackt
- 40 g Besc Knoblauchscheiben
- 200 g Thunfisch in Öl
- 80 g Besc Peperoni marinati
- 100 g Fetawürfel
- 20 g Basilikumkresse
- 20 g Kapern gesalzen
- Pfeffer und Salz
- Öl

ZUBEREITUNG

Die Schalotten in Öl anbraten. Die Nudeln und Knoblauchscheiben hinzufügen. Den Thunfisch dazugeben und kurz erhitzen. Die Peperoni Marinati und den Feta dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kapern und Basilikumkresse garnieren.

CHILLI-CHEESE DOG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Hotdog Laugen Brötchen
- 4 Hotdog
- 200 g Rinderhackfleisch
- 20 g Besc WOK-Chili
- 60 g Besc Pepperoncini marinati,
- 2 Scheiben Cheddar
- 20 g geröstete Zwiebeln
- 120 g Tomatenketchup
- 40 g Besc Tex mex

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch anbraten und mit WOKpeper und der Hälfte des Tex mex würzen. Den Hot Dog braten oder grillen. Den Tomatenketchup mit der anderen Hälfte des Tex mex würzen. Das Hot Dog Brötchen oben einschneiden. Den Hot Dog ins Brötchen drücken und mit Hackfleisch füllen. Die Peperoncini-Marinadi und die Käsescheiben darauf legen. Mit dem Tomatenketchup garnieren. Mit den Röstzwiebeln bestreuen.



GRIECHISCHER BURGER KEFTEDES STIL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Brioche Brötchen
- 480 g Rinderhackfleisch
- 80 g Ei
- 120 g Weißbrot ohne Kruste
- 20 g Besc Zwiebeln frisch gehackt
- 20 g Besc Knoblauch frisch gehackt
- 80 g Besc Peperoni marinati
- 20 g gehackte Petersilie
- 20 g gehackte Minze
- 200 g Feta
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Besc Kalamata Oliventapenade
- 16 Zweige Salaterbsen-Kresse
- 20 Besc Cherry tomatoes garlic parsley
- 20 Gurkenscheiben

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit Ei, Zwiebel, Knoblauch, Peperoni Marinati, Brot, Pfefferminze und Petersilie zubereiten. Das Hackfleisch zu Hamburgern verarbeiten und den Feta in die Mitte des Burgers legen. Die Mayonnaise und die Oliventapenade in eine Olivenmayonnaise verwandeln. Den Hamburger aufschneiden und auf der Schnittkante anrösten. Den Boden des Burgers mit der Olivenmayonnaise bestreichen. Die Zweige Salaterbsen-Kresse, Kirschtomaten und Gurken auf die Mayonnaise geben. Den Burger grillen und auf das Brioche Brötchen legen. Die Oberseite des Burgers mit der Olivenmayonnaise bestreichen darauf legen.

SPAREN SIE ZEIT
MIT
CONVENIENCE!

Der Spezialist für gekühlte Knoblauch- und Kräuterprodukte.

Besc hat eine große und geschmackvolle Auswahl an Tapenaden, Alioli, Pesto und Tomaten. Die Produkte verleihen einem Gericht sofort Geschmack, sind sehr einfach in der Anwendung, sparen Zeit und werden immer auf der Basis authentischer Produkte hergestellt. Mit unseren Anwendungen begeistern wir jeden Koch, von Hotels und Restaurants über Cafeterias bis hin zu Lunchrooms. Mehr Inspiration und Rezepte? bresculinair.com





REUBEN-SANDWICH MIT CORNED BEEF

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

70 g	Mayonnaise
30 g	Ketchup
10 g	Bresc Gegrilltes Paprikapüree
10 g	Bresc Meerrettichpüree
60 g	Bresc Zwiebeln frisch gehackt
10 g	Worcestersoße
8	Scheiben Sauerteigbrot
4	Scheiben Emmentaler
80 g	Sauerkraut
200 g	Corned Beef
24	Scheibchen saure Gurken
	Salt und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mayonnaise, Ketchup, Paprika, Meerrettich, Zwiebeln und Worcestersoße zu einer Sauce verarbeiten. Die 4 Scheiben Brot mit der Sauce bestreichen. Eine Scheibe Käse auf die restlichen 4 Scheiben Brot legen. Den Käse mit einer Schicht Sauerkraut, Gurke und Corned Beef darauf anrichten. Das Sandwich mit der anderen Brotscheibe zudecken. Das Sandwich in einer Pfanne oder einem Kontaktgrill knusprig braten.

GESCHMACK
QUALITÄT
KOMFORT

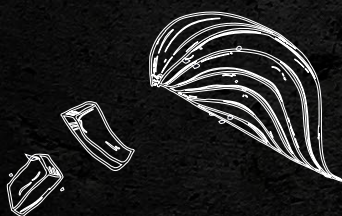
PANINI MIT RATATOUILLE UND CRÈME AU BLEU

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4	Panini Brötchen
80 g	Blauschimmelkäse-Aufstrich
400 g	Bresc Ratatouille

ZUBEREITUNG

Die Panini an der Seite einschneiden. Die Blauschimmelcreme auf beiden Seiten verteilen. Die Panini mit der Ratatouille belegen. Die Panini zwischen dem Panini-Grill backen, bis sie warm und knusprig sind.



MINI PITA MIT HALLOUMI UND LOUNTZA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

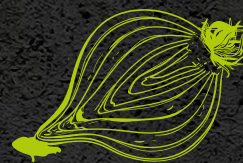
- 4 Scheiben Halloumi
- 4 Scheiben Lountza (oder Bacon)
- 12 g Besc Pesto di basilico
- 5 schwarze Dampfbrötchen
- 4 Zweige Salaterbsen-Kresse
- 8 Besc Cherry tomatoes garlic parsley

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.



GET INSPIRED BY
BRESCLINAIR.COM



POMMES FRITES SPEZIAL AUF GRIECHISCHER ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Süßkartoffeln
- 320 g Halloumi
- 140 g Bacon
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Besc Kalamata Oliventapenade
- 120 g Besc Peperoncini marinati
- 60 g Gurkenwürfel

ZUBEREITUNG

Den Halloumi und Bacon grillen. Die Mayonnaise mit den schwarzen Oliven mischen. Die Pommes frites braten. Mit dem Halloumi und Bacon anrichten. Mit schwarzer Olivenmayonnaise, Peperoncini-Marinati und den Gurkenwürfeln garnieren.

