



SPEZIELLE TOPPINGS

ÜBERBACKENE POMMES

PULLED PORK

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Pommes
- 320 g Pulled Pork
- 80 g Bresc Alioli clásico
- 200 g Krautsalat
- 40 g Barbecue-Sauce
- 16 Streifen Speck
- 4 Zweige Salaterbsen-Kresse

ZUBEREITUNG

Pulled Pork mit der Grillsauce vermischen und erhitzen. Die Baconstreifen grillen. Die Pommes frites braten. Das Schweinefleisch darauf legen. Mit Krautsalat, Alioli und einem Zweig Salaterbsen-Kresse anrichten.



GRIECHISCHER ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Süßkartoffeln
- 320 g Halloumi
- 140 g Bacon
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Bresc Kalamata Oliventapenade
- 120 g Bresc 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.



MEXIKANISCHE ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Pommes
- 300 g gemischte Bohnen
- 120 g Bresc Pico de gallo
- 120 g Bresc Peperoni marinati
- 8 g Petersilie, gehackt
- 80 g Mayonnaise
- 20 g Bresc Cajun
- 12 Nacho Chips

ZUBEREITUNG

Aus den gemischten Bohnen, Pico de Gallo, Peperoni marinati und der gehackten Petersilie einen Salat zubereiten. Die Mayonnaise mit Cajun würzen. Die Pommes frites braten. Die Salatmischung darauf anrichten. Mit der Cajun-Mayonnaise und den Nacho-Chips garnieren.



PULLED CHICKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	Pommes
320 g	Pulled Chicken
40 g	Bresc Ratatouille
80 g	Mayonnaise
20 g	Bresc Gegrilltes Paprikapüree
	Kresse

ZUBEREITUNG

Die Mayonnaise mit dem gegrillten Paprikapüree würzen. Die Pommes frites braten. Darauf die Ratatouille anrichten. Mit Paprikamayonnaise und Kresseblättern garnieren.



ITALIENISCHER ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	Pommes
300 g	Rinderhackfleisch
200 g	Bresc Pomodori marinati
80 g	Ketchup
80 g	Mayonnaise
20 g	Bresc Pesto verde
12	Bresc Cherry tomatoes
	garlic parsley
20 g	glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

Das Rinderhackfleisch anbraten. Die Pomodori Marinati dazugeben. Die Mayonnaise mit Pesto würzen. Die Pommes frites braten. Die Fleischmischung darüber geben. Mit Pesto-Mayonnaise und Kirschtomaten garnieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

INDONESISCHER ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	Pommes
480 g	vegetarisches Huhn
4 dl	Satay-Sauce
20 g	Bresc WOK-Chili
20 g	Bresc Madras
4	Spiegeleier
80 g	Atjar
20 g	Frühlingszwiebel, geschnitten
80 g	Mayonnaise
20 g	geröstete Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Satay-Sauce erhitzen und mit WOKpeper abschmecken. Das Fleisch in der Satay-Sauce erhitzen. Die Mayonnaise mit Madras würzen. Die Pommes frites braten. Das Satay oben drauf anrichten und das Spiegelei drauf legen. Mit Atjar, Madras-Majonnaise und geröstete Zwiebeln garnieren.



Der Spezialist für gekühlte Knoblauch- und Kräuterprodukte.

Bresc 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