

## CAPRESE FOAM



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUTATEN

5  
dl 

- 2 dl Tomatencoulis
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- 2 dl Sahne
- 50 g kalte Butter in Würfeln
- 1 dl Gemüsebrühe
- Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG

Die Gemüsebrühe mit der Tomatensauce, Strattu di Pomodoro und Sahne erhitzen. Mit Basilikumpüree, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Butter mit einem Stabmixer unterrühren und weiter erhitzen. Den Schaum direkt servieren.