

GAZPACHO "BRESC STYLE"



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Sonngetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

10

- 1000 g Tomaten
- 3 Gurke
- 3 Staudensellerie
- 75 g Bresc Paprikapüree
- 75 g Bresc Freshly chopped garlic (Frisch gehackter Knoblauch)
- 12 g Bresc Aio e limone
- 75 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)

ZUBEREITUNG

Die Gurke schälen und die restlichen Zutaten in einen Mixer geben. +/- 3 dl Wasser hinzugeben. Alles glattrühren und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.