

TOMATENSAUCE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

1
|
👤

- 2 gehackte Zwiebel
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 8 g Bresc gehackter Knoblauch
- 40 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 2 Dosen geschälte Tomaten 400 g
- 500 g frische reife Tomaten geschnitten
- 4 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in Olivenöl anbraten, ohne sie zu färben, und Knoblauch und Strattu hinzufügen. Das Ganze erhitzen und dann die Tomaten und die Tomatenstücke hinzufügen. Schmoren Sie sie, bis sie gar sind. Auf Wunsch die Sauce mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Mit den italienischen Kräutern, Pfeffer und Salz abschmecken.