

ACILI EZME



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bio-Knoblauchpüree
325g



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

1
kg

- 5 große Tomaten
- 2 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Zwiebeln
- 1 kleiner Bund Sellerieblätter
- 50 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 2 grüne Chilischoten
- 30 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 15 g Kümmel
- 15 g getrockneter Oregano
- 15 g getrocknete Pfefferminze
- 150 g Tomatenmark
- 30 g Bresc Strattu di pomodoro
- 40 g Bresc Paprikapüree
- 3 g Chilipulver
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln fein hacken. Alle anderen Zutaten in der Küchenmaschine pürieren. Zum Schluss das gehackte Gemüse dazugeben und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.