

ANTIBOISE



ZUTATEN

1
| 

- 4 Schalotten gehackt (oder 250 g Bresc gehackte Schalotten)
- 5 g Bresc Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 1 dl Weißweinessig
- 3 dl Weißwein
- 2 g Thymian
- 500 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 2 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g



Marinierte Tomaten
1000g

ZUBEREITUNG

Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten und den Wein und den Essig dazugeben. Den Thymian dazugeben und zu 1/3 einkochen. Das Olivenöl, die Tomatenstücke und das Basilikumpüree dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.