

MEDITERRANES DRESSING



ZUTATEN

0,6
l



- 0,4 dl Olivenöl
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 50 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- 50 g Bresc Schwarze Oliventapenade
- 50 g Kapern
- 30 g Perlzwiebeln
- 30 g saure Gurken
- 2 Schalotten
- 50 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Basilikumpüree
- Pfeffer und Salz

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g



Tomaten-Pesto 1000g

ZUBEREITUNG

Kapern, Gurken, Perlzwiebeln und Schalotten fein hacken und mit den anderen Zutaten im Öl vermischen. Die Mischung nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.