

## PÜREE AUS FLAGEOLET-BOHNEN, TOMATE UND PFEFFERMINZE



### ZUTATEN

0,5  
kg



- 300 g Flageolet-Bohnen
- 20 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 3 dl Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Harissa
- Pfefferminze

### ZUBEREITUNG

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Eine Stunde in Salzwasser kochen und abgießen. Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Öl anbraten und die Bohnen, Strattu di Pomodoro und Harissa hinzufügen und mit braten. Die Gemüsemischung mit der Brühe ablöschen und gar kochen. Die Pfefferminze klein hacken. Die Gemüsemischung pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pfefferminze und Marinadi servieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte  
1000g



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Harissa Gewürzmischung  
450g



Marinierte Tomaten  
1000g



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g