

## SALSA PUTTANESCA



### ZUTATEN

1  
|

- 2 Zwiebeln
- 1 g Bresc Organic garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 2 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 100 g schwarze Oliven
- 70 g Sardellen
- 50 g Kapern
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- ½ El Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bio-Knoblauchpüree  
325g



Kalamata-Oliven-  
Tapenade 1000g



Rotes  
Pfefferschotenpüree  
450g



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Stiele der Petersilie klein schneiden. Die Blätter fein hacken. Die Oliven in Stücke schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anbraten, ohne sie zu bräunen, den Knoblauch, Strattu, rotes Pfefferschotenpüree hinzufügen. Das Ganze erhitzen und dann die Tomatenstücke hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und mit Sardellen, Kapern, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Oliven würzen.