

SAUCE VON SCHWARZEN BOHNEN, PANCETTA UND TOMATEN



ZUTATEN

1
|

- 400 g schwarze Bohnen (Konserven)
- 10 g Bresc Knoblock gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 50 g Pancetta
- 3 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 3 dl Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 30 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Öl zum Schmoren

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Italienische Kräuter 450g



Marinierte Tomaten
1000g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUBEREITUNG

Die Schalotten mit dem gehackten Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und die Bohnen, den Bauchspeck, die Erbe Italiano, die Pomodori Marinati und rotes Pfefferschotenpüree dazugeben und mit anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und kochen. Pürieren und so nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.