

SCHOKOLADENSAUCE KNOBLAUCH UND CHILI



ZUTATEN

3
dl



- 2,5 dl Kokoscreme
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 12 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 8 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 200 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit Wok-Pfeffer, Wok-Ingwer und Knoblauch 10 Min. erhitzen, die Sahne sieben und die Schokolade hinzufügen.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g