

ITALIENISCHE FLEISCHMARINADE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



NO IMAGE

Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g



NO IMAGE

Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g



NO IMAGE

Bresc Italienische Kräuter 450g



NO IMAGE

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

ZUTATEN

0,5

|



- 10 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 20 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 20 g Gegrillte paprikapüree (gegrilltes Paprikapüree)
- 10 g Bresc Rode peperpüree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 2 dl Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

Die Kräuter grob hacken. Die Kräuter mit den restlichen Zutaten mischen und mit dem Stabmixer pürieren.