

KAROTTEN-ZITRONEN-DIP



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g

ZUTATEN

330
g



- 300 g Karotten
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 30 g Bresc Parrillada aio e limone
- ½ Zitronen
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen und kochen. Die Karotten abkühlen lassen und im Mixer mit dem Öl und dem Saft einer halben Zitrone mischen. Parrillada aio e limone dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls erforderlich, etwas zusätzliches Öl hinzufügen.