Kartoffel Bravas mit Alioli



Zutaten

10

- 1 kg kleine Kartoffeln mit Schale
- 100 Gramm Bresc Alioli clásico
- 200 Gramm Bresc Aglio e peperoncino

Zubereitung

Die Babykartoffeln waschen und blanchieren. In Spalten schneiden und im Ofen bei 200 °C 15 Minuten backen. Knoblauch und Chili in einem Mixer glatt pürieren. Die Knoblauchsauce über die Kartoffeln geben und mit Aioli garnieren. Die Patatas Bravas mit gehackter glatter Petersilie oder passender Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Aglio e peperoncino 1000g



Bresc Alioli Clásico 1000g



Bresc Alioli Clásico 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000