

PÜREE AUS FLAGEOLET-BOHNEN, TOMATE UND PFEFFERMINZE



ZUTATEN

0,5
kg



- 300 g Flageolet-Bohnen
- 20 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 3 dl Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Harissa
- Pfefferminze

ZUBEREITUNG

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Eine Stunde in Salzwasser kochen und abgießen. Die Schalotten und den Knoblauch in etwas Öl anbraten und die Bohnen, Strattu di Pomodoro und Harissa hinzufügen und mit braten. Die Gemüsemischung mit der Brühe ablöschen und gar kochen. Die Pfefferminze klein hacken. Die Gemüsemischung pürieren und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pfefferminze und Marinadi servieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Harissa
Gewürzmischung 450g



Bresc Marinierte
Tomaten 1000g



Bresc
Sonnentrocknetes
Tomatenpüree 450g