

SALSA PUTTANESCA



ZUTATEN

1
|

- 2 Zwiebeln
- 1 g Bresc Organic garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 2 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 100 g schwarze Oliven
- 70 g Sardellen
- 50 g Kapern
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- ½ El Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Stiele der Petersilie klein schneiden. Die Blätter fein hacken. Die Oliven in Stücke schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anbraten, ohne sie zu bräunen, den Knoblauch, Strattu, rotes Pfefferschotenpüree hinzufügen. Das Ganze erhitzen und dann die Tomatenstücke hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und mit Sardellen, Kapern, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Oliven würzen.