Verkostung verschiedener Gemüseaufstriche



Zutaten

- 300 g Karotten, violett
- 300 g Gelbe Beete
- 300 g Erbsen
- 30 g Bresc Ingwerpüree
- 30 g Bresc Basilikumpüree
- 30 g Bresc Zitronengraspüree
- 3 dl Sonnenblumenöl
- 1 Scheibe Dinkelbrot
- 1 Zitrone, Saft
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Die Karotten abkühlen lassen und mit 1 dl Sonnenblumenöl und dem Ingwerpüree pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Erbsen kochen, abgießen und abkühlen lassen. Mit 1 dl Sonnenblumenöl und dem Basilikumpüree pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Gelbe Beete schälen, in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Die Gelbe Beete abkühlen lassen und mit 1 dl Sonnenblumenöl und dem Zitronengraspüree pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Dinkelbrot in Scheiben schneiden und die Scheiben rösten. Die Gemüseaufstriche in Schälchen verteilen. Das Brot zusammen mit den Gemüseschälchen auf einem Teller anrichten.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

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