Acili Ezme

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g

Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

1 kg

- 5 große Tomaten
- 2 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Zwiebeln
- 1 kleiner Bund Sellerieblätter
- 50 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 2 grüne Chilischoten
- 30 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 15 g Kümmel
- 15 g getrockneter Oregano
- 15 g getrocknete Pfefferminze
- 150 g Tomatenmark
- 30 g Bresc Strattu di pomodoro
- 40 g Bresc Paprikapüree
- 3 g Chilipulver
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln fein hacken.
Alle anderen Zutaten in der Küchenmaschine pürieren.
Zum Schluss das gehackte Gemüse dazugeben und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.

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