

ACILI EZME



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

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Bio-
Knoblauchpüree 325g



Bresc Gegrilltes
Paprikapüree 450g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc
Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

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.