

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



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Harissa Gewürzmischung
450g



Marinierte Tomaten
1000g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g