

## ITALIENISCHE FLEISCHMARINADE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g



Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

### ZUTATEN

0,5  
l



- 10 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 20 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 20 g Gegrillte paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 2 dl Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zweige Thymian

### ZUBEREITUNG

Die Kräuter grob hacken. Die Kräuter mit den restlichen Zutaten mischen und mit dem Stabmixer pürieren.