

PROVENZALISCHE FISCHMARINADE



ZUTATEN

0,5
l



- ½ Zitronen
- 2 EL Bresc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 200 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 75 g Bresc Zwarte olijventapenade (Schwarze Oliventapenade)
- 2 dl Olivenöl
- 4 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

Die Blätter des Thymians abstreifen. Alle Zutaten mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Saft mischen und mit dem Stabmixer pürieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g