

## 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.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc Harissa  
Gewürzmischung 450g



Bresc Marinierte  
Tomaten 1000g



Bresc  
Sonnentrocknetes  
Tomatenpüree 450g