

SAUCE VON SCHWARZEN BOHNEN, PANCETTA UND TOMATEN



ZUTATEN

1
| 

- 400 g schwarze Bohnen (Konserven)
- 10 g Bresc Knoblock gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 50 g Pancetta
- 3 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 3 dl Gemüsebrühe
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 30 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- Öl zum Schmoren

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter
450g



Bresc Marinierte
Tomaten 1000g



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUBEREITUNG

Die Schalotten mit dem gehackten Knoblauch in etwas Öl anschwitzen und die Bohnen, den Bauchspeck, die Erbe Italiano, die Pomodori Marinati und rotes Pfefferschotenpüree dazugeben und mit anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und kochen. Pürieren und so nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.