

ITALIENISCHE FLEISCHMARINADE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bio-Knoblauchpüree
325g



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Italienische Kräuter 450g



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.