

# PEREIRA REZEPTE

## KOCHEN MIT PASSION

### LATINOSAUCE

EHRE AN FUEGO\_LATINO JASMIN



#### FUEGO LATINO VEGETARISCH PEREIRA

#### ERBSLI-DRESSING

#### ZUTATEN

FÜR 8 PERSONEN

150 G TIEFGEKÜHLTE ERBSLI, ANGETAUT ODER FRISCH

1 EL ZITRONENSAFT

2 EL OLIVENÖL

1 DL GEMÜSEBOUILLON

2 EL PETERSILIE, GROB GESCHNITTEN

2 EL PFEFFERMINZE, GROB GESCHNITTEN

1 DISH TABASCO

SALZ, NACH BEDARF

PFEFFER, NACH BEDARF

ERBSLI MIT ALLEN ZUTATEN BIS UND MIT

PFEFFERMINZE PÜRIEREN, WÜRZEN.

ERGIBT: CA. 2 1/2 DL (CA. 8 PORTIONEN VON JE 2 EL)

HALTBARKEIT: GUT VERSCHLOSSEN IM KÜHLSCHRANK CA. 4 TAGE. VOR

GEBRAUCH AUFRÜHREN.