



Tomaten-Paprika-Coulis

Zutaten:

TOMATEN	700 G	1 KNOBLAUCHZEHE	1 SCHUSS OLIVENÖL
ROTE PAPRIKASCHOTEN BLANCHIERT UND GESCHÄLT	300 G	THYMIAN, LORBEER, PETERSILIE	SALZ
WEISSE ZWIEBELN	180 G	1 EL MOHN	



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Paprika Zwiebeln Olivenöl	300 g 180 g 1 Schuss	In die Schüssel geben	 110°C	Intervall OIOI	6 Min.	Offen	
2	Tomaten Knoblauchzehe Petersilie Thymian Lorbeer Salz	700 g 1 - - - -	Hinzugeben und pürieren	 100°C	200 U/min	10 Min.	Geschlossen	
3			Pürieren	-	3500 U/min	30 Sek.		Abschmecken
4				-	Turbo	30 Sek.		Diesen Schritt je nach gewünschtem Ergebnis durchführen oder nicht
5			Ausgießen und den Mohn hinzugeben	-				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Für Diätkost können Sie das Coulis ohne Olivenöl und Salz zubereiten.