

## **BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH**

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



---

### **UNSER REZEPT-VORSCHLAG**

---

#### **Brasilianischer Schlemmertopf**

##### **Zutaten:**

750g Schweinefleisch (Kamm- oder Schnitzelstück)  
1 Dose Spargelstücke, 1 Dose Champignons oder Pfifferlinge  
1 Becher Sahne  
2 Ecken Sahne-Schmelzkäse  
1 Schuss Weißwein, frisch gehackte Petersilie  
250g geriebener Gouda  
250g Spaghetti  
Original Brasil-Gewürz (Art.-Nr. 200)

##### **Zubereitung:**

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Original Brasil-Grillgewürz einwürzen. Im Kühlschrank 6 Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Fleisch mit Mehl bestreuen, in heißem Fett anbraten. Saft des Spargels, der Pilze, die Sahne und den Schmelzkäse zugeben, garen lassen. Spaghetti nach Anleitung „al dente“ kochen. Gut abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form füllen. Pilze in die Soße geben. Abschmecken mit Wein, Original Brasil-Grillgewürz, einer Prise Zucker und Petersilie. Über die Spaghetti geben, Spargel darüber verteilen, mit Käse bestreuen und im Backofen überbacken.

**Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team**  
**[www.gewuerzbasar.de](http://www.gewuerzbasar.de)**