

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Schinkennudeln à la Gerd

Zutaten:

250g – 500g Bandnudeln
400g gekochter Schinken
2 Becher Sahne, ¼ l Milch
2 Ecken Schmelzkäse, frische Petersilie
GeWi Extra Nr.3 für Pasta-Gerichte (Art-Nr: 326)
Alternativ: GeWi Pasta-Soßen-Gewürz (Art-Nr: 340)

Zubereitung:

- Nudeln nach Anleitung bissfest kochen
- Etwas Margarine in der Pfanne erhitzen, den in Würfel geschnittenen Schinken darin glasig dünsten.
- Sahne Milch und Käse zugeben – 10 Minuten mäßig kochen lassen.
- Mit GeWi - Extra Nr.3 abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben. Soße über die Nudeln gießen.
- Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.

Dazu reicht man knackfrischen grünen Salat mit Tomatenstücken, zubereitet mit GeWi - Salatgewürzmischung (Art-Nr: 371)

Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team
www.gewuerzbasar.de