

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Schweizer Lendentopf

Zutaten:

1 große oder 2 kleine Schweinelenden
200g gekochter Schinken würfeln
1 Becher Sahne (250g), ebenso viel Milch
1 Becher Saure Sahne
1 große Dose geschnittene Champignons
oder Pfifferlinge
2 Ecken Sahne-Schmelzkäse
1 feingehackte Zwiebel
1 feingehackte Knoblauchzehe
GeWi Schweizer Lendentopfgewürz (Art-Nr: 389)

Zubereitung:

- Schweinelenden enthäuten, in Medaillons schneiden und mit GeWi Schweizer-Lendentopf-Gewürz einwürzen. In der Pfanne mit etwas Fett anbraten und in eine feuerfeste Form legen.
- Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, den gekochten Schinken zugeben, leicht anbräunen. Sahne, saure Sahne, Milch und den Schmelzkäse zugeben - kurz aufkochen lassen.
- Pilze zugeben, kurz köcheln lassen und mit GeWi Schweizer-Lendentopfgewürz u gegebenenfalls Salz abschmecken.
- Über das Fleisch geben und im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten bei 200° C überbacken.

Dazu empfehlen wir Reis, Erbsen und Möhren aus der Dose, in Butter geschwenkt und mit GeWi Eierspeisengewürz verfeinert.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de