

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

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



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Deftige Holzfällerpfanne

- 500 g Putenfleisch in Streifen schneiden, mit 2 El. Öl und GeWi Holzfäller Pfannengewürz (Art-Nr 712) einwürzen. Möglichst über Nacht ziehen lassen.
- 2 große Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen in halbe Scheiben schneiden
- 250 g geräucherte Schinkenwürfel, 1 Stiel Lauch und 1 Bund Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden
- 2 rote Paprikaschoten in Streifen schneiden
- 1 Zucchini in halbe Scheiben schneiden
- 1 große Dose Champignons abtropfen lassen
- 1 Becher Sahne
- 200g geriebener Käse
- 8 Nudelplatten (Lasagne) in Stücke brechen

Fleisch in der Pfanne anbraten, Schinkenwürfel, Zwiebel, Knoblauch dazu und kurz mitbraten. Lauch Paprika, Zucchini und Champignons dazugeben und auch kurz mitbraten, mit GeWi Holzfällerpfannengewürz abschmecken. Sahne darüber gießen, die Nudelstückchen unterheben. In eine Auflaufform füllen, geriebener Käse darüber.

Bei 175°C ca30-40 Minuten überbacken.

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