



- IN AKTION -

Hankes Hausmacher Dosenwurst

Unsere Wurst Dosen sind die Produkte des Monats Januar 2014

Zum Anfang des Jahres möchten wir Ihnen unsere Dosenprodukte an's Herz legen. Sie schmecken nicht nur lecker auf's Brot, Sie können damit auch sehr schnell leckere Gerichte kochen. Dieses einfache und schnell gemachte Rezept hat Frau Hammer-schmidt, unsere Küchenleitung, mit unserer Wildschweinleberwurst vorgeschlagen.

Zutaten für ca. 2 Personen:

- 1 kleine Dose Hankes Wildschweinleberwurst
- 200 g Bandnudeln
- 1 kleine Schalotte
- Salz
- frisch gemahlene Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen. Wildschweinleberwurst aus der Dose lösen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Zwiebel in feine, kleine Würfel schneiden und zu der Wildschweinleberwurst geben. Nudeln abgießen und

zusammen mit der Wildschweinleberwurst weiter anbraten. Mit Salz, frischem Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Das Rezept ist ideal für Berufstätige im Alltag, wenn die Zeit knapp ist. Dazu schmeckt Rotkohlsalat, grüner Salat mit Sahnedressing oder milder Krautsalat.

Als Alternative zu unserer Wildschweinleberwurst empfehlen wir Ihnen: Hankes grobe Leberwurst in Dosen.

Bewusst mit Lust genießen –

Viele Grüße Ihr Hanke Team

