

29/2021



Leckere

Rezeptidee

Gefüllte Kotelett Taschen



Zutaten:

- 1 Kotelett von Hanke
- Salz und Pfeffer

Unsere Ideen für die Füllung:

- Frischkäse mit getrockneten Tomaten
- Oliven, gewürzt
- Ziegenkäse
- Schafskäse (herzhaft eingelegt)

Zubereitung:

Das Kotelett aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Füllung eignen sich:

Friskäse mit getrockneten Tomaten, gewürzte Oliven, Ziegenkäse, herzhaft eingelegter Schafskäse und alles, was Sie sonst noch mögen. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

Anschließend die Kotelett Tasche mit einem Zahnstocher verschließen. Unsere Kotelett Tasche ist geeignet für Grill und Pfanne.

Weitere Kreative Ideen bekommen Sie bei unseren Mädels und Jungs vor Ort in den Filialen. Wir wünschen viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit.

**Bewusst mit Lust genießen –
Viele Grüße Ihre Familie Hanke**



Besuchen Sie uns auch
auf Facebook & Instagram

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. – Preisangaben in
EURO. – Fotos: ©praeppallin ©Ekapot ©Christina Jung – stock.
adobe.com ©Hanke Archiv: S. Tholius