



Rezept des Monats

Oktober

Hexensuppe


HALLOWEEN

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in nicht allzu kleine Würfel schneiden.
Diese dann in Öl anbraten, das Schweine Gehackte dazugeben
und ebenfalls gut anbraten. Den Pusztasalat mit dem Sud dazu geben, gut
umrühren. Tomatenmark, Champignons (abgetropft) hinzugeben,
nochmals gut umrühren.

Mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack würzen
(schön scharf schmeckt sie am besten).

Zum Schluss erst den Schmelzkäse, die Mandarinen und die Sahne dazugeben.
Köcheln lassen, damit der Käse schön schmilzt, und zwischendurch immer
wieder mal umrühren.



Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!



LUBA
Küche



... iss einfach gut!