



## KOCHEN MIT WEIN – UNSER REZEPTVORSCHLAG

# Hackfleischpfanne

### DIE ZUTATEN:

500	g	gem. Hackfleisch
		Fett
2		Zwiebeln
2-3	grüne	Paprikaschoten
4		Tomaten
		Salz, Pfeffer, Paprika
2	EL	Mehl
1/8	l	Weißwein
1/8	l	süße Sahne

### DIE ZUBEREITUNG:

Hackfleisch mit Fett anbraten. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazugeben.

Paprika in Streifen, Tomaten in Scheiben schneiden, ebenfalls dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Masse mit Mehl bestäuben und Wein dazugießen.

10 Minuten garen.

Sahne unterrühren und abschmecken.

● Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen eine **Spätlese trocken**.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Weingut

*Jakobi - Steffen*