

Angebot gültig vom
23.05.-28.05.2011

An alle Haushalte

Einkaufsmarkt Fritzsche



...Leckereres rund um den Spargel

Schweinezunge

mild gepöckelt
1kg

**SUPER
BILLIG**

Sie sparen 25%

~~3,99~~

2.99

Warsteiner Pils

die Königin unter den Bieren
Kasten 20x 0,5l
+ 3,10 Pfand (1.00/l)

**SUPER
BILLIG**

Sie sparen 22%

~~12,99~~

9.99

Deutscher Spargel

weiß 16 mm
500g Packung (3,98/kg)

Billiger

Sie sparen 20%

~~2,49~~

1.99

Spargelschinken

saftiger Hinterkochschinken
mit Spargelaufgabe veredelt
versch. Sorten

echt
erzgebirge

Billiger

Sie sparen 42%

100g

~~1,69~~

-.99

Dazu empfehlen wir Blanchet - der ideale Wein zum Spargel. Jetzt neu: Blanchet halbtrocken (spritzig, fruchtig, lecker)

Hauptstraße 76 • 09434 Krumhermersdorf • ☎ (0 37 25) 2 23 97
Freiberger Straße 12 • 09514 Lengefeld • ☎ (03 73 67) 28 30

Spargelauf



Zutaten:

- 750 g Spargel, gekocht
- 250 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 200 g Gouda, gewürfelt
- 100 g Butter
- 2 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 2-3 Esslöffel helle Semmelrösel
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die gekochten Spargelstangen längs halbieren und mit den Schinken und Käsewürfeln abwechselnd in eine feuerfeste Form schichten.

Das Eiweiß gut durchschlagen, Butter, Semmelbrösel, Paprika und Zitronensaft hinzugeben. Alles zusammen mit dem geschlagenen Eigelb über den Spargel gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 Grad Celsius goldbraun backen.

Ein frisch gebackenes Baguette dazu und ein Glas Weißwein steigern den Genuss.

Guten Appetit!

Tipp der Woche Fischbrötchen

unwiderstehlich lecker

Stück **1,30**

Unsere wöchentlichen Angebote finden Sie auch im Internet unter

www.keili-online.de.gg