



**Unser Angebot  
der Woche**

**KW25 21.06.-26.06.2021**



**Hähnchenbrust**  
in Currymarinade

100g 1,59€

**Rindergeschnetzeltes**

100g 0,99€



**Chorizo Bratwurst**  
würzig mit Knoblauch

100g 1,59€

**Lachsschinken**  
mild geräuchert

100g 2,49€

Anderungen und Irrtümer vorbehalten. – Preisangaben in EURO. – Fotos: @xamtiw @soratpongs @klass13 @fserega @herude | – stock.adobe.com

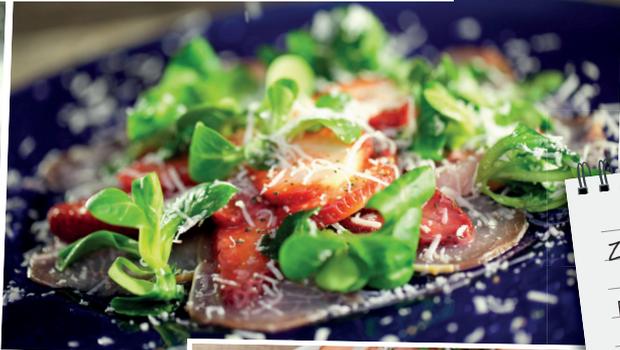
25/2021



**Eine leckere  
Rezeptidee**

**Erdbeeren mit  
Lachsschinken**

**Probieren Sie doch  
mal etwas Neues**



**Zutaten für 2 Portionen:**

- 200 g Erdbeeren
- 8 Scheiben Lachsschinken
- 150 g Feldsalat
- 30 g Parmesan
- 2 TL weißer Balsamico
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

**Passt auch super zu Spargel!**

**Zubereitung:**

Die Erdbeeren am Vortag putzen und in Scheiben schneiden, mit Zucker und Pfeffer bestreuen.

Vorsichtig mischen und über Nacht kühl stellen.

4 Scheiben Lachsschinken auf einem Teller anrichten.

Die Erdbeeren und den Feldsalat auf dem Lachsschinken verteilen.

Den Saft von den Erdbeeren mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren und über den Salat etwas verteilen. Danach den Parmesan darüber hobeln.

**Passt übrigens auch hervorragend zu Spargel.**

**Verkaufsargumente: Eine raffinierte Überraschung für probierfreudige Gäste**

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



Besuchen Sie uns auch  
auf Facebook & Instagram

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. – Preisangaben in  
EURO – Fotos: ©praewpallin ©Marek Gottschalk ©Ekaterina –  
stock.adobe.com ©Hanke Archiv: S. Thollus

