

# Kochen mit Wein

## Hackfleischpfanne

Die Zutaten	Hab ich da	Muß ich besorgen
500 g gem. Hackfleisch		
Fett		
2 Zwiebeln		
2-3 grüne Paprikaschoten		
4 Tomaten		
Salz, Pfeffer, Paprika		
2 EL Mehl		
1/8 Liter Weißwein		
1/8 Liter 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 untermischen und abschmecken.

Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen .....

Guten Appetit wünscht

Ihr Weingut 

PS.: Tragen Sie sich doch in unseren Newsletter ein, so bekommen Sie immer die neuesten Rezepte per Email zugeschickt und erfahren nebenbei noch von unseren Weingutneuigkeiten. Sie finden uns im Internet unter [www.weingut-jakobi-leiwen.de](http://www.weingut-jakobi-leiwen.de)