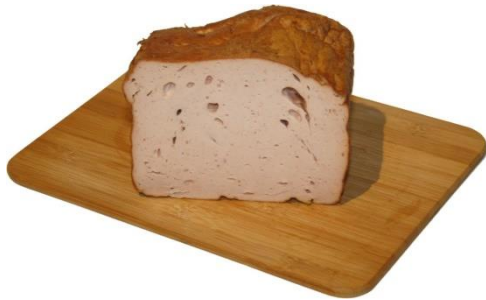


DorfLaden Wörth



Sonderangebote

18.06.2018 bis 30.06.2018



Leberkäse

Metzgerei Holzer

100g **0,89€**

Bayernland

Allg. Emmentaler
45 % Fett i. Tr.

100g **0,99€**

Bohnen

Gemüsehof Brandl

1kg **5,90€**



Sternenfair

Deutsche Markenbutter

250g **2,39€**



BGL Bergbauernmilch

Extra länger haltbar

1l **0,99€**



Homann

Rollmops / Bismarck- /
Bratheringe

500g **2,49€**

Dorfladen Wörth Am Platzl 1 | 85457 Wörth Tel.: 08122 9964 004 Fax: 08122 8473 341
Mail: info@dorfladen-woerth.de

Mo - Do 6:30 Uhr bis 13:00 Uhr und 15:00 Uhr bis 18:30 Uhr

Freitags 6:30 Uhr bis 18:30 Uhr durchgehend, Mittwochnachmittag geschlossen

Sa 7:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Verkauf in haushaltsüblichen Mengen, solange Vorrat reicht. Abbildungen ähnlich.

Neu im Sortiment und im Angebot



OMIRA
H-Sahne 30% Fett

200g **0,79€**



Pfanner Eistee
versch. Sorten

1l **1,39€**



Minus L
Speisequark 40%

250g **1,39€**

Dorfladen Rezeptidee

Bohnen - Kartoffel - Auflauf für 4 Portionen

Zutaten:

- 700g kleine Kartoffeln
- 400g grüne Bohnen (frisch / TK)
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 3 Scheibe/n Leberkäse
- 2 Zwiebeln
- 80g Käse (Emmentaler / Gouda)
- 30g Butter oder Margarine
- 30g Mehl
- 1 Becher Schlagsahne
- 500 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend kalt abschrecken und pellen.

In der Zwischenzeit Bohnen putzen, evtl. in kleinere Stücke brechen. In kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut 10-12 Minuten garen, in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Leberkäse in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken, den Käse reiben.

Für die Soße Fett in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und goldgelb anschwitzen lassen. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Käses einstreuen und in der Soße schmelzen, nochmals abschmecken. Kartoffeln, Bohnen und Leberkäse mischen und in eine ofenfeste Form geben. Käsesoße darüber verteilen. Mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 175 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Petersilie hacken und vor dem Servieren über den Auflauf streuen. **Guten Appetit!**

Sie können nicht selbst in den Dorfladen kommen? Nutzen Sie unseren Lieferservice!!