



*Big taste, easy life!*

## Schweineschnitzel mit Balsamico-Honig-Linsen

### Aschenbrödels Lieblingsessen

#### Zubereitung:

Schalotte, Möhre und Sellerie in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Rosmarin und Salbei zugeben, mit etwas Brühe ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Die restliche Brühe und die Linsen zugeben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig und Honig abschmecken. Rosmarin und Salbei entfernen und Bratkartoffeln zum Schnitzel servieren.



#### Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Abbelen Schweineschnitzel (Inhalt 2 Stück)
- 125 g „schnelle“ Linsen
- 1 Schalotte
- 1 kleine Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 3 EL Olivenöl
- 0,4 Liter Brühe
- 1-2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Blätter Salbei

**Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG**

Kempener Strasse 22  
D-47918 Tönisvorst/Germany  
Tel.: +49-(0)2156/9789-0  
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: [info@abbelen.de](mailto:info@abbelen.de)  
Internet: [www.abbelen.de](http://www.abbelen.de)