



Besonders  
cremig!

# Zwei raffinierte Verführer

... das sind unsere cremigen Suppen: Fleischer Exklusiv Bärlauch-Cremesuppe, der Genuss mit feinem Bärlauch und ausgesuchter Zwiebel-Knoblauch-Kräuter-Note und die fein-cremige Geflügel-Cremesuppe mit hochwertigem Hühnerfleisch! Damit beginnt ein schönes Menü. Aber auch allein sind sie eine feine Suppenmahlzeit. Und die Zubereitung gelingt schnell und einfach: nur in Wasser einrühren, kurz aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen - schon ist die Verführung servierfertig.



Art. 6 032 14  
Exklusiv Bärlauch-Cremesuppe  
15 Beutel  
unverb. Preisempf. € 0,99/Bt

Art. 6 032 21  
Exklusiv Geflügel-Cremesuppe  
15 Beutel  
unverb. Preisempf. € 0,99/Bt

GUTES GIBT'S BEI



# Cremesuppen - so gut, dass sie sogar Medaillien bekommen!



Fleischer Cremesuppen bestehen durch ihren excellenten Geschmack und eine konstant hohe Produktqualität! Dank bester Rohstoffe und Rezepturen vom Feinsten werden sie regelmäßig DLG-prämiert.

Darum: probieren Sie auch unsere Fleischher Exklusiv Spargel-Cremesuppe, Broccoli-Cremesuppe und Tomaten-Cremesuppe.

**Für Ihre Kunden!  
Tolle Rezeptideen  
mit unseren neuen  
Creme-Suppen.**

**Exklusiv im Fleischher-  
Fachgeschäft.**



## Rezeptbeispiel

### Für 2 Personen

- 20 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g Butter
- 500 ml Wasser
- 1 Btl. Bärlauch-Cremesuppe
- 15 St. Exklusiv Pamicini, Italienischer Hartkäse
- 3 g Paprika, edelsüß
- 80 g Blätterteig, frisch
- 1 Ei
- 50 ml Sahne

## Bärlauch-Cremesuppe mit Pamicini-Stangen

Zwiebelwürfel in Butter anbraten und mit Wasser ablöschen.

Exklusiv Bärlauch-Cremesuppe einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

Exklusiv Pamicini und Paprikapulver gut miteinander vermischen.

Fertigen Blätterteig auslegen, gut mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit der Pamicini-Paprikamischung bestreuen.

Mit der Hand andrücken, die bestreute Seite zusammenklappen und in etwa 1 cm

breite Streifen schneiden. Die Streifen spiralförmig verdrehen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, erneut mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen (ca. 200°C) goldbraun backen.

Die Bärlauch-Cremesuppe mit zwei Dritteln der angeschlagenen Sahne garnieren.

Die Pamicinistangen an den Tellerrand legen und servieren.

