



## UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten  
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr  
Samstag 9.00-16.00 Uhr  
Mittagstisch  
täglich ab 11.30 Uhr

HALLOWEEN AUF ITALIENISCH MIT

## GIRASOLI RIPIENI ALLA ZUCCA

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

|        |                                |                             |
|--------|--------------------------------|-----------------------------|
| 250 g  | Girasoli mit Kürbis gefüllt    | Salz und Pfeffer zum Würzen |
| 2 EL   | Öl                             | Petersilie zum Dekorieren   |
| 50 g   | Kürbis in Scheiben geschnitten |                             |
| 0,1 cl | Weißwein                       |                             |
| 30 g   | Butter                         |                             |
| 30 g   | Parmesan geraspelt             |                             |

### ZUBEREITUNG

1. 1,5 Liter Wasser mit einer Prise Salz und 1 EL Öl zum Kochen bringen. Die Girasoli ins kochende Wasser geben und nach Packungsangabe kochen.
2. In der Zwischenzeit 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis goldgelb anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen.
3. Die fertigen Girasoli abgießen, in die Pfanne zu dem Kürbis geben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Die Butter in kleinen Flocken über die Girasoli geben und ziehen lassen, bis sie geschmolzen ist.
5. Zum Schluss die Girasoli auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan und der Petersilie dekorieren.

WIR WÜNSCHEN SCHRECKLICH VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND GUTEN APPETIT!

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: [shop.frega.de](https://shop.frega.de)