



WALLI WÜRZ ist das jüngste Mitglied der Wacholder WALLI-Produktfamilie von AlbstadtLiebe. Diese einzigartige Gewürzmischung mit Wacholder, Kräutern, Ingwer und Früchten vereint aromatische Zutaten aus der Heimat und der weiten Welt. Als kulinarischer **Alleskönner** liefert WALLI WÜRZ ein herzhaftes, rundes Geschmackserlebnis. Perfekt geeignet für Aufläufe, Pfannen- und Schmorgerichte, zum Marinieren oder für kräftige Suppen. WALLI-Produkte sind wie unsere Heimat, die Schwäbische Alb: holzig, kantig, scharf, lieblich, fruchtig, würzig, ätherisch – die richtige Mischung macht's. Und hier kommt gleich ein einfaches, aber raffiniertes **Rezept** für WALLI WÜRZ:

Nudel-Hackfleisch-Auflauf mit WALLI WÜRZ (4 Portionen)

Zutaten: 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 mittelgroße Möhren, 1 halbe rote Paprikaschote, 500 g gemischtes Hackfleisch, etwas Öl zum Anbraten, 2–3 TL WALLI WÜRZ, Pfeffer, Salz, 250 ml Kochsahne (15 % Fett), 250 ml Weißwein (lieblich), 200 g Penne, 100 g geriebenen Emmentaler Käse

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden, Paprika putzen, Möhren schälen und beides in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben

und scharf anbraten, bis es ganz durchgebraten ist. Paprika und Möhren dazugeben und mitbraten, bis sich Röstaromen bilden. WALLI WÜRZ, Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Kochsahne und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die ungekochten Penne in eine Auflaufform verteilen und mit der Hackfleischsoße gleichmäßig übergießen, so dass alle Penne bedeckt sind. Das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200 °C (Umluft: 170 °C) im vorgeheizten Ofen ca. 30 bis 35 Minuten lang überbacken. Der Auflauf ist fertig, wenn der Käse goldbraun wird. Auf vorgeheizten Tellern portionieren.

Guten Appetit!

