

Passione!



FRESH FOOD

# Barbecue-Sauce

## REZEPTIDEEN



### *Geflügel-Fleischspieße mit Barbecue-Sauce*

**Zutaten pro Person:**

180 g Puten- oder  
Hähnchenfleisch  
50 g getrocknete Datteln  
50 g getrocknete Feigen  
40 g dünne Speckscheiben  
20 g Öl  
60 g Passione! Barbecue-  
Sauce

Das Geflügelfleisch in Würfel schneiden, die Feigen und Datteln in den Speck wickeln. Abwechselnd auf einen Spieß Fleisch, Datteln und Feigen stecken.

Im Öl ausbraten, würzen und mit Passione! Barbecue-Sauce anrichten.

### *Westernpfanne mit Spätzle und Barbecue-Sauce*

**Zutaten pro Person:**

180 g Schweinefleisch  
60 g Mais  
60 g Rote Kidneybohnen  
60 g Champignons  
60 g Paprikastreifen  
30 g Zwiebeln  
80 g gekochte Spätzle  
30 g Öl  
100 g Passione! Barbecue-Sauce

Das in Streifen geschnittene Schweinefleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann Zwiebeln, Paprikastreifen, Mais, Kidneybohnen und die geschnittenen Champignons dazugeben, alles durchschwenken und mit Salz, Pfeffer, Paprika scharf abschmecken. Die gekochten Spätzle dazugeben und die Passione! Barbecue-Sauce darübergeben. Durchschwenken und anrichten.