

## Feinschmecker-Gemüsepfanne

**Material:**

Schweinefleisch, in Streifen geschnitten

**Zutaten/pro kg Fleisch:**

120 g AVO LAFINESS-Fleischdressing Kräuterbutter Art.-Nr. 5493 01  
 500 g AVO GemüseTop Classic Art.-Nr. 2783 00

**Verarbeitung:**

Das in Streifen geschnittene Fleisch mit dem LAFINESS-Fleischdressing gut vermengen und anschließend das Gemüse-Mix untermischen. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

## Hackfleischbällchen auf Gemüsespiegel

**Material:**

600 g Schweinefleisch III, 3-5 mm oder Rind- und Schweinefleisch, gemischt  
 400 g Bäuche/Schultern, 3-5 mm

**Zutaten/pro kg Fleisch:**

100 g AVO Barbeque-Hackfleisch-Mix fix & fertig Art.-Nr. 1874 00  
 100 ml Wasser  
 500 g AVO GemüseTop Classic Art.-Nr. 2783 00  
 AVO Alu-Schalen mit Deckel Art.-Nr. 0983 21

**Verarbeitung:**

Hackfleisch-Mix im Wasser vorquellen lassen. Das Fleischmaterial gut vermengen und durch die 3- oder 5 mm-Scheibe wölfen. Mit dem vorgequollenen Hackfleisch-Mix vermischen. Anschließend als Bällchen ausformen. Alu-Schalen etwa zu einem Drittel mit dem Gemüse-Mix auffüllen. Die Hackfleisch-Bällchen auf den Gemüse-Spiegel legen und die Schalen mit dem Schnappdeckel verschließen.

## Schweinefilet auf Gemüsespiegel

**Material:**

Schweinefilet-Medaillons

**Zutaten/pro kg Fleisch:**

120 g AVO LAFINESS-Fleischdressing Kräuterbutter Art.-Nr. 5493 01  
 500 g AVO GemüseTop Classic Art.-Nr. 2783 00  
 AVO Alu-Schalen mit Deckel Art.-Nr. 0983 21

**Verarbeitung:**

Die Schweinefilet-Medaillons mit LAFINESS-Fleischdressing Kräuterbutter marinieren. Alu-Schalen etwa zu einem Drittel mit dem Gemüse-Mix auffüllen. Die marinierten Medaillons auf den Gemüse-Spiegel legen und die Schalen mit dem Schnappdeckel verschließen.