



# Italienische Woche

28.1. - 1.2.2025

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Italienische Schlemmerrolle gefüllt mit Spinat, Ricotta und Tomate	15,80 €/kg
Filetbraten im Pfifferlingsmantel	16,80 €/kg
Filetbraten Italienisch mit Tomate und Mozzarella	16,80 €/kg
Rib Eye Braten mit Riopfeffer und frischen Kräutern	26,80 €/kg
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Ruccola, Parmesan und getrockneten Tomaten	32,80 €/kg
Rumpsteaks mit Fettkante	32,80 €/kg

## GESCHNETZELTES DER WOCHE

*Tomate-Mozzarella*

9,90 €/kg

## KÜCHENFERTIGE SPEZIALITÄTEN

Lasagne	12,00 €/kg
---------	------------

## WURSTSPEZIALITÄTEN

Pizzawürstchen	1,68 €/100g
Aufschnitt gemischt	1,99 €/100g
Parmaschinken original	4,58 €/100g



## FREITAG AB 11 UHR

Minestrone  
Italienische Gemüsesuppe

groß

## SALAT DER WOCHE

*Italienischer Salat*

6,50 €/St.

### KOHL-KRAMER GMBH

Laden-  
Öffnungszeiten:

Hardtstraße 5  
34582 Borken - Trockenerfurth  
Tel.: 0 56 82/ 23 10 • Fax: 0 56 82/ 90 62

Mo Ruhetag  
Di-Fr 07:30 - 18:00  
Sa 07:30 - 12:30

[www.kohl-kramer.de](http://www.kohl-kramer.de)  
Hier können Sie auch Online einkaufen



# Rezepte

## RUMPSTEAK ALLA PIZZAIOLA

### Zutaten:

4 Rumpsteaks  
400 g passierte Tomaten  
1 Zwiebel (fein gehackt)  
2 Knoblauchzehen (gehackt)  
1 TL Oregano  
1 TL Kapern  
100 g schwarze Oliven  
3 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Steaks in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und beiseite legen.  
Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anschwitzen. Passierte Tomaten, Oregano, Kapern und Oliven hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die Steaks in die Sauce legen und bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen.  
Mit frischem Basilikum servieren.

## RUMPSTEAK MIT GNOCCHI UND PESTO

### Zutaten:

4 Rumpsteaks  
500 g frische Gnocchi  
4 EL grünes Pesto  
2 EL geriebener Parmesan  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Steaks nach Belieben anbraten und ruhen lassen.  
Gnocchi in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten.  
Pesto unter die Gnocchi mischen und mit Parmesan bestreuen.  
Steaks mit den Gnocchi anrichten und mit Basilikum garnieren.