



Pizokelpfanne mit Birnenbrotgewürz

Apfelstücke klein schneiden. Mit Rosinen und Orangensaft zugedeckt 10 Minuten köcheln. Apfelkompott gut durchrühren und abkühlen lassen. Specktranchen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Warm halten. In derselben Pfanne Pizokel im Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Mit Birnenbrotgewürz und Salz abschmecken. Pizokel mit Speck anrichten. Kompott dazuservieren.

TIPP: Das Gericht mit Eierspätzli zubereiten.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 17 g Fett, 32 g Kohlenhydrate,
1550 kJ/380 kcal

**Genossenschaft
Ostschweiz**

**Brunchgericht
für 4 Personen**

120 g getrocknete
Apfelstücke
50 g Rosinen
1,5 dl Orangensaft
8 Bratspecktranchen
500 g Pizokel
2 EL Rapsöl
½ TL Birnenbrotgewürz
Salz

Rezept und Bild:

