

PASTETE VOM TRUTHAHN MIT ÄPFEL UND ROSA SAUCE



ZUTATEN:

PUTENFLEISCH 	ÄPFEL 	KETCHUP 	MAYONNAISE 	CASINO-BROT
-------------------------	------------------	--------------------	-----------------------	------------------------





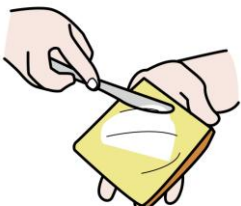
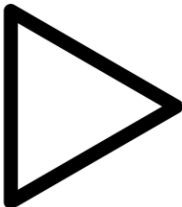


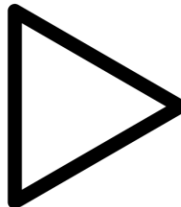
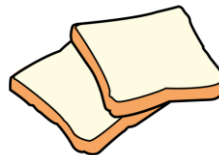

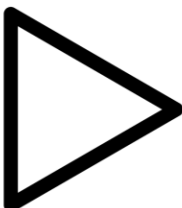
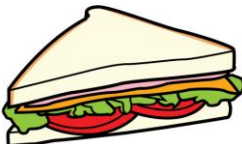
KÜCHENAUSSTATTUNG:

LÖFFEL 	MIXGERÄT 	MESSER 	TELLER
-------------------	---------------------	-------------------	-------------------



ZUBEREITUNG:

1	SCHÄLEN SIE 	DIE 	ÄPFEL 			
2	SCHNEIDEN SIE 	DIE 	ÄPFEL 	UND 	DEN 	PUTENFLEISCH
3	FÜGEN SIE 	DEN 	ÄPFEL 	DAS 	PUTENFLEISCH 	DIE
	MAYONNAISE 	UND 	DEN 	KETCHUP 	IN 	DEN

<div>MIXGERÄT</div> 						
<div>4</div>	<div>EINSCHALTEN</div> 					
<div>5</div>	<div>VERTEILEN SIE</div> 	<div>DEN</div> 	<div>PATÉ</div> 	<div>AUF</div> 	<div>DEM</div> 	<div>SANDWICH</div> 
<div>6</div>	<div>ESSEN SIE</div> 	<div>DEN</div> 	<div>SANDWICH</div> 			

BEMERKUNGEN:

Zutaten für etwa 300-400 Gramm:

300 g Putenfleisch

100 g grüner Apfel

4 Esslöffel Ketchup

Autor pictogramas: Sergio Palao Procedencia: ARASAAC (<http://catedu.es/arasaac/>) Licencia: CC (BY-NC-SA)

Autores: José Ramón Garcés Viu y Marta Muñoz Fernández
Traducción: Richard Trap