

# Kochen mit Toni's Delikatessen

## **Feuertoast (Teufelstoast)**

2 Schweinelendchen od. 4 dünne Schw.-Filets braten. Toast buttern, fertiges Fleisch darauf legen, je nach Geschmack mit kalter od. im Wasserbad erwärmter Toni's Feuersauce bedecken, bunter Salat dazu - geht schnell und schmeckt immer.

## **Rein-rum-raus (3r) Steak**

Minuten-Steak, Rinderlende od. Filet abgelagert (dünne Scheiben) in der heißen Pfanne (mit den 3 r) braten. Das heißt (3 r) braten: **r**ein in die Pfanne, **r**um (wenden) in der Pfanne, **r**aus aus der Pfanne, (**r**ein-**r**um-**r**aus), Toni's Feuersauce zugeben und mit Salat + Weißbrot servieren. Tempo Tempo!

## **Spezialtoast**

Toastscheiben toasten, buttern und Toni's Feuersauce darauf geben, Rührei oder Spiegelei mit Schinken auf den Toast und fertig. Schneller geht's nicht!

## **Tortellini mit Feuersauce**

250g Tortellini in Salzwasser weich kochen, 200g Schinken würfeln u. Kleingeschn. Zwiebel scharf anbraten, mit 1/8 l Sahne aufgießen, 4 Eßl. Toni's Feuersauce (nach Geschmack mehr) unterrühren, Tortellini dazu, durchgerührt servieren.