



Topfenspätzle mit Paradeisersoße

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten Spätzleteig:

250 g Mehl, 250 g Topfen, 150 g Joghurt, 2 Eier, etwas Milch, ½ KL Kräutersalz

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken. Kurz warten, bis die Spätzle aufsteigen und etwa 1 Minute kochen lassen. Die Spätzle abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zutaten Soße:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Öl, 4 - 5 Paradeiser, ca. 1/8 l Weißwein, 1 Packung passierte Tomaten, 1/8 l Suppe, 1/16 l Obers, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Basilikum

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden, den Knoblauch ganz fein hacken und in Öl anschwitzen, die Tomaten in Spalten schneiden und dazugeben. Kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Den Wein gut einreduzieren lassen, die passierten Tomaten untermischen und mit Suppe aufgießen. Das Ganze gut verkochen lassen. Die Soße pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker gut würzen. Zum Schluss etwas Obers untermischen und mit fein gehacktem Basilikum bestreuen.

Die Spätzle in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken und mit der Paradeisersoße servieren.

Tipp: Besonders gut schmeckt das Gericht, wenn ca. 100 g Schinken in feine Streifen geschnitten und kurz in einer Pfanne angeröstet werden. Diesen über die Spätzle streuen – fertig!

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Staufer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenburg	07683/ 85 92

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittellinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

