



*Der Bauer macht die Erde auf und  
wirft das Samenkorn hinein.  
Die Sonne reift im Jahreslauf –  
wir wollen dafür dankbar sein!*

## Dinkelspätzle in Schinken-Käsesoße

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt mit den Jungköchinnen Lisa Niedermair aus Schlatt und Elena Friedl aus Niederthalheim

## Dinkelspätzle in Schinken-Käsesoße

### Zutaten Spätzleteig:

250 g feingemahlenes Mehl (Dinkel, etc.), ½ TL Kräutersalz, 2 Eier, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser

### Zutaten Schinken-Käsesoße:

20 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 50 g Schinken, 1 EL Mehl, ca. ¼ l Rindsuppe, 2 EL Obers, 1 Eckerl Schmelzkäse, 30 g geriebener Käse, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL frisch gehackte Kräuter

### Zubereitung:

Für die Spätzle Dinkelmehl mit Salz, Eiern und lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig durch einen Spätzlehobel in reichlich kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, noch kurz ziehen lassen und dann durch ein Sieb abseihen. Für die Soße die Zwiebel fein hacken, Schinken kleinwürfelig schneiden und die Kräuter hacken.

Butter erhitzen, Zwiebel und Schinken darin leicht anschwitzen, mit Mehl stauben, mit Suppe aufgießen. Das Obers zugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Schmelzkäse und den geriebenen Pizzakäse begeben Die abgetropften Spätzle mit der Käsesoße vermischen, mit Kräutern bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen wünschen:



## Einkaufsadressen:

### Hier gibt's Milchprodukte von 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 Rosner***       | Katterlohen 4 | 4880 Berg      | 07667/ 8049 |
| Familie Spitzer**       | Traschwandt 1 | 4882 Oberwang  | 06233/ 8376 |
| Familie Strobl*         | Achenstraße 5 | 5310 Mondsee   | 06232/ 4223 |

### Hier gibt's Kräuter

|                     |                   |                       |              |
|---------------------|-------------------|-----------------------|--------------|
| Familie Friedl      | Engelsheim 10     | 4841 Ungenach         | 07672/ 8200  |
| Familie Eder        | Hainbach 3        | 4692 Niederthalheim   | 07673/ 7179  |
| Familie Grausgruber | Hinterschützing 6 | 4691 Schlatt          | 07673/2910   |
| Familie Lohninger   | Truchtlingen 3    | 4890 Weißenkirchen    | 07684/ 8272  |
| Familie Neuhuber    | Philippsberg 3    | 4690 Schlatt,         | 07673/ 4246  |
| Familie Niedermaier | Schlatt 12        | 4691 Breitenschützing | 07673/ 24 84 |

### Hier gibt's Wurstwaren

|                        |            |                       |             |
|------------------------|------------|-----------------------|-------------|
| Familie Niedermayr     | Hainbach 5 | 4861 Aurach am Hongar | 07662/ 8987 |
| Familie Pillichshammer | Stein 2    | 4851 Gampern          | 07682/8020  |

### Hier gibt's Eier

|                        |                 |                 |                 |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Familie Hausjell       | Unterachmann 10 | 4860 Lenzing    | 07662/ 21 06    |
| Familie Lohninger      | Steindorf 5     | 4863 Seewalchen | 07662/ 28 42    |
| Familie Pillichshammer | Stein 2         | 4851 Gampern    | 07682/8020      |
| Familie Reither        | Schacha 1       | 4844 Regau      | 0676/ 564 17 50 |

### Hier gibt's Getreide

|                     |                 |                     |              |
|---------------------|-----------------|---------------------|--------------|
| Familie Schablinger | Iming 4         | 4692 Niederthalheim | 07673/7446   |
| Familie Hausjell    | Unterachmann 10 | 4860 Lenzing        | 07662/ 21 06 |
| Schernthaner Johann | Hipping 27      | 4880 Berg           | 07667/ 87 41 |

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

### Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

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

### Gutes Gelingen wünschen:

