



Ein Lächeln  
ist für die Schönheit so wichtig,  
wie das Salz für die Suppe!

**Rund um Nudel und Ei..**  
mit Seminarbäuerin Gruber Erika  
aus Zell am Pettenfirst

## BUNTE NUDELN MIT SCHWEINSFILETSTREIFEN UND KÄSESOÛE:

### Zutaten:

50 dag bunte Nudeln, 70 dag Schweinsfilet, 10 dag Zwiebel, ¼ l Suppe, ¼ l Obers, etwas Mehl zum Stauben, 10 dag Käse, Basilikum, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Schweinsfilet in Streifen schneiden, Zwiebel klein schneiden, Käse fein raspeln.  
In heißem Fett portionsweise das Schweinsfilet anbraten und aus der Pfanne nehmen, warm stellen.  
Im Bratenrückstand Zwiebel goldgelb rösten und mit etwas Mehl stauben.  
Mit ganz kalter oder ganz heißer Suppe aufgießen und verkochen lassen.  
Danach mit Salz und Pfeffer würzen.  
Anschließend das Obers dazugeben, dann den Käse beimengen und kurz aufkochen lassen.  
Zuletzt das Fleisch in der Soße erwärmen und das kleingezupfte Basilikum dazugeben.  
Nudeln al dente kochen und auf dem Teller mit der Soße anrichten.

### Tipp:

Statt Schweinsfilet kann man auch Schinken oder Putenfleisch verwenden.

## EIERLIKÖR:

### Zutaten:

5-6 Eidotter, 250 g Zucker, 1 Vanilleschote, ¼ l Obers, 1/8 l Milch, 1 EL Vanillepuddingpulver und 3/8 l Kornbrand

### Zubereitung:

Eidotter mit 200 g Zucker über Dampf dickschaumig rühren. Inzwischen das Obers mit der Hälfte der Milch (1/6 l) und der ausgeschabten Vanilleschote ca. 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Zuletzt das mit der restlichen Milch (1/6 l) verrührte Puddingpulver und den Zucker in die Obers-Vanillemasse einrühren (wie Pudding einkochen). Nochmals kurz aufkochen.  
Diese Vanille-Obersmasse nun unter ständigem Rühren in die schaumig geschlagene Dottermasse einrühren. Etwas überkühlen lassen und den Kornbrand einrühren.  
In Flaschen abfüllen und gut verschließen. Kühl und dunkel lagern.

### Tipp:

Toll schmeckt auch ein Schoko-Eier-Likör. Dazu einfach 1 Tafel Zartbitterschokolade (100 g) in der noch warmen Likörmasse schmelzen.

Gutes Gelingen wünschen:



**Einkaufsadressen:**

**Schweinefleisch**

Familie Niedermayer	Hainbach 5	4861 Aurach/H.	07672/72667149
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020

**Nudel**

Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50
-----------------	-----------	------------	-----------------

**Edelbrände**

Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	(07662) 2842
Familie Maringer	Vorderschlagen 10	4843 Ampflwang	(07675) 2367
Familie Rosner	Pohn 1	4841 Ungenach	(07672) 8143
Familie Schernthaler	Hipping 27	4880 St. Georgen	(07667) 8741
Familie Seiringer	Aigen 3	4843 Ampflwang	(07675) 2290
Familie Seiringer	Stötten 2	4851 Gampern	(07682) 8241

**Eier**

Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/2842
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

**Käse**

Familie Grabner	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/8380
Familie Innerlohniger	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308

**Weitere Adressen:**

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

Homepage **Genussland Oberösterreich**: [www.genussland.at](http://www.genussland.at)



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

**Broschüre Bauernmärkte** in Oberösterreich (kostenlos) und **Direktvermarkter Broschüre** „Gutes vom Bauernhof“ von jedem Bezirk (kostenlos) Bestellung unter 050/69 02-1260

**Kochkurse** mit Seminarbäuerinnen beim LFI: [www.lfi.at](http://www.lfi.at) – Ernährung und Gesundheit  
Info unter 050-6902-4776 (für Vöcklabruck) oder direkt beim LFI unter 050-6902-1500



**Die neue LFI Bildungssaison startet!**  
**Gleich den neuen Katalog anfordern: 050-6902-1500**

**Gutes Gelingen wünschen:**

