



*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 Rezeptheft 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:

