

Schmeck den Süden



Baden-Württemberg

QUALITÄT, DIE NAHE LIEGT.

Selbstverständlich Bio. Glaubhaft regional. Dein Genuss.
Lebensmittel mit dem Biozeichen Baden-Württemberg.



bio 
Baden-Württemberg
Gesicherte Qualität

Verleihen durch das Land Baden-Württemberg

Bio + Regional = Optimal!!

DAS BIOZEICHEN BADEN-WÜRTTEMBERG – HIER IST MEHR FÜR DICH DRIN.

Qualität und Kontrolle ...

... weil wir beim Biozeichen Baden-Württemberg die Bio-Messlatte höher legen als gesetzlich vorgeschrieben. Kontrolliert und garantiert.

Nachhaltigkeit und Tierwohl...

... weil unsere Landwirte zu 100 % ökologisch wirtschaften. Und weil das Futter der Tiere zum Großteil aus Eigenanbau stammt.

Bio und Regional ...

... weil alle Lebensmittel mit dem Biozeichen in Baden-Württemberg bei dir in der Nähe angebaut und hergestellt werden.



Geschmack und Vielfalt ...

... weil regionales Bio einfach lecker ist und für jeden Geschmack das Richtige bereithält.

Hol dir Bio-Genuss aus Baden-Württemberg. Und iss beste Qualität mit einem guten Gefühl.

HERZHAFTE TRADITION – KÄSESPÄTZLE IM NEUEN LOOK.

BIO-ZUTATEN:

für 4 Personen

400 g	Spätzle-Mehl
150 ml	Wasser
5	Eier
35 g	frische Petersilie, fein geschnitten
1 TL	Salz, Pfeffer
½ TL	Muskatnuss
150 g	Allgäuer Emmentaler, gerieben
150 g	Allgäuer Bergkäse, gerieben
50 g	Allgäuer Weißacker
200 g	Zwiebeln, in Ringe geschnitten
2	Frühlingszwiebeln, geschnitten
20 g	Butter

ZUBEREITUNG:

Wasser, Salz, Muskatnuss, Petersilie und Eier fein mixen. Mit Mehl zu einem Teig schlagen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebelringe in Butter goldbraun braten. Pfanne vom Herd nehmen und $\frac{2}{3}$ der Zwiebeln entnehmen (zum Anrichten). Mit einem Spätzlehobel den Teig portionsweise in kochendes Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zu den Zwiebeln in der Pfanne geben. Spätzle abwechselnd mit dem geriebenen Käse in der Pfanne schichten. Mit Pfeffer, Frühlingszwiebeln und geschmelzten Zwiebeln bestreuen.

UNSER TIPP: Den Spätzlehobel vor Gebrauch dünn einölen verhindert ein Verkleben.



So gelingt
das Rezept:
Tipps & Tricks im
Rezeptvideo.

Hier findest du mehr Infos zum Kochen mit Produkten aus Baden-Württemberg: www.schmeck-den-sueden.de

DEIN GENUSS. ÖKOLOGISCHE PRODUKTE, TRANSPARENT UND REGIONAL.

Du willst mit einem guten Gefühl einkaufen und genießen?

Dann kauf Bio-Qualität, garantiert aus Baden-Württemberg!

Achte beim Einkauf auf dieses Landeszeichen.



Bio + Regional = Optimal!

BIO! REGIONAL EINKAUFEN.

Wenn du Bio-Qualitätsprodukte kaufst und dann noch darauf achtest, dass die Erzeugnisse aus Baden-Württemberg stammen, dann genießt du nicht nur regional, sondern leistest auch einen wertvollen Beitrag für eine nachhaltige Zukunft.

Du unterstützt damit die regionale Wirtschaft und förderst den ökologischen Landbau vor Ort. Achte deshalb bei deinem Einkauf einfach auf das Biozeichen Baden-Württemberg. Es garantiert dir streng kontrollierte Bio-Qualität und regionale Herkunft.

Bio + Regional = Optimal!

Mehr Informationen zu Bio aus Baden-Württemberg:

www.bio-aus-bw.de



Mehr Informationen zu den Anforderungen des Biozeichens Baden-Württemberg:

www.gemeinschaftsmarketing-bw.de

MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft
für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH,
Leuschnerstr. 45, 70176 Stuttgart

