

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN
STANNECKER

Natürlich gut

*Natürlich produziert
Natürlich kontrolliert
Natürlich gut*



TK- Tomatenspätzle

Artikelnummer: 80097

Zutaten:
Weizenmehl (Gluten),
Tomatenmark (20%),
pasteurisiertes Vollei, Speisesalz

Einwaage **2.500 g**

Stannecker GmbH
Tiefkühlkostlichkeiten
Germany • 94496 Ortenburg
www.stannecker.de



TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

aus dem Dreiländer-Eck!

Natürlich gut

Tomatenspätzle

Der fruchtig-milde Geschmack von sonnengereiften Tomaten stecken in diesen Spätzle. Das passt wunderbar zu Geflügelgerichten und mediterran gewürzten Fleisch- und Gemüsepeisen. Oder Sie servieren die farbigen Spätzle zu einem knackig-frischen Salat z. B. mit Feta. Die rote Farbe erhalten die Tomatenspätzle ganz natürlich, durch die Zugabe von Tomatenmark.

Rezept zum Produkt:

Scharfe Tomatenspätzle

Zutaten für 4 Personen

600 g Tomatenspätzle, 2 Zwiebeln, 2 Chilischoten, 2 Knoblauchzehen, 300 g passierte Tomaten, Öl, Salz, Basilikum, Zucker

Zubereitung

1. Zwiebelwürfel, gehackter Knoblauch und entkernte, gehackte Chilischoten in Öl anschwitzen.
2. Tomatenspätzle zugeben.
3. Passierte Tomaten einschwenken und abschmecken.
4. Die scharfen Tomatenspätzle anrichten, mit Basilikum bestreuen. Nach Geschmack mit Tomatenfleischwürfeln und geriebenem Käse verfeinern.

Der hohe Eianteil macht die Spätzle von Stannecker zu einem besonderen Genuss: So lecker wie selbst gemacht, so fein und gut wie handgeschabt. Entdecken auch Sie die Qualität unserer Spätzle-Spezialitäten für die komfortable Vorratshaltung. Sie werden garantiert ohne Bindemittel und Füllstoffe hergestellt. Die tiefgekühlten Spätzle sind nach Bedarf portionierbar. Sie werden mit etwas Öl in der Pfanne erhitzt - so einfach geht gutes Essen.

Bärlauchspätzle

Die aromatischen Blätter mit dem knoblauchähnlichen Geschmack würzen diese Spätzle. Sie schmecken zu Fleischgerichten, aber auch zu gebackenem Fisch und eignen sich hervorragend für vegetarische Gerichte mit schmackhaftem Gemüse oder alleine z.B. mit etwas Käse.

Rezept zum Produkt (ohne Abbildung):

Bärlauchspätzle mit Austernpilzen

Zutaten für 4 Personen

600 g Bärlauchspätzle, 200 g Austernpilze, 1 Zwiebel, 80 g Speckwürfel, 2 Tomaten, Öl, Salz, Pfeffer, Bärlauch

Zubereitung

1. Austernpilze in einer breiten Pfanne anbraten.
2. Speck- und Zwiebelwürfelchen mitbraten.
3. Bärlauchspätzle einschwenken und abschmecken.
4. Frischen Bärlauch in Streifen geschnitten mitbraten, anrichten und mit Tomatenfleischwürfeln verfeinern.

Eierspätzle lang, schwäbische Form

„Spätzle“ ist nicht nur ein schwäbischer Kosename, sondern eine echte Spezialität aus Mehl, Eiern und Wasser. Ihre lange Form sind eine echte Besonderheit, locker, bekömmlich und schmackhaft. Die herrlich gelben Spätzle harmonieren zu allen Fleischgerichten mit Sauce oder zu sahnigen Pilzpfannen, für deftiges Mischgemüse oder einfach pur - diese schwäbische Spezialität schmeckt immer. Rezept zum Produkt (ohne Abbildung):

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen

600 g Eierspätzle, schwäbische Form, 400 g Zwiebeln, 150 g Hartkäse, 60 g Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Öl, Schnittlauch

Zubereitung

1. Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Öl und Butter goldbraun dünsten.
2. Den Käse fein reiben.
3. Eierspätzle in Salzwasser kurz aufkochen.
4. Eine Auflaufform buttern. Mit Spätzle, Zwiebeln und Käse einschichten. Mit Pfeffer würzen. Diesen Vorgang wiederholen und mit Zwiebeln und Käse abschließen.
5. Die Käsespätzle in der Röhre bei 180°C etwa 15 Minuten backen. Mit Schnittlauch garnieren.





Eierspätzle Knöpfle

Die typischen Knöpfle überzeugen durch eine optimale Bissfestigkeit. Genießen Sie unsere mehrfach ausgezeichneten Spätzle als Hauptgericht mit Röstzwiebeln oder Käse überbacken oder als perfekte Beilage, denn nur diese macht ein Feinschmecker-Gericht wirklich komplett.

Rezept zum Produkt (ohne Abbildung):

Geröstete Spatzen

Zutaten für 4 Personen

600 g Spatzen, Eierspätzle, 60 g Butterschmalz, 2 Eier, 200 g Sauerrahm

Zubereitung

1. Eierspätzle, Spatzen in Butterschmalz braten, bis sie eine hellbraune Kruste haben.
2. Eier und Sauerrahm verquirlen, zu den Spatzen geben und stocken lassen. Servieren Sie dazu einen grünen Salat.



Spinatspätzle

Die Spinatspätzle erhalten ihre frische, grüne Farbe durch die Zugabe von Spinat. Ihr mildes Aroma ist besonders köstlich zu herzhaften Bratengerichten, zu Wild oder einem saftigen Steak. Oder Sie servieren ein vegetarisches Gericht mit buntem Gemüse oder gratinieren die Spätzle mit Käse, mit frischen Kräutern ist das einfach herrlich.

Rezept zum Produkt:

Spinatspätzle mit Käse

Zutaten für 4 Personen

600 g Spinatspätzle, 200 g Emmentaler, 1 Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1. Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen.
2. Spinatspätzle einschwenken, Käsewürfel und geriebenen Käse zugeben und kräftig abschmecken.

Serviervorschlag

Servieren Sie zu den Spinatspätzle Tomatensauce oder eine kleinen Salat



Stannecker GmbH
Am Steinbach 16 • D-94496 Ortenburg
Telefon: 00(49) 85 42 - 96 01-0
Telefax: 00(49) 85 42 - 15 98
info@stannecker.de
www.stannecker.de