

# Monatsaktion April 2024

## Produkte des Monats: Almkönig

Einige Rezeptideen finden Sie auf der Homepage der SalzburgMilch: [www.milch.com/rezepte](http://www.milch.com/rezepte)

Der Premium Original Almkönig von SalzburgMilch mit 45% Fett i. Tr. (26% Fett absolut) ist ein delikater Schnittkäse aus hochwertiger, pasteurisierter \*\*\*\*Premium Milch. Durch sein spezielles mehrwöchiges Reifeverfahren mit loch- und geschmacksbildenden Kulturen bekommt dieser delikate Schnittkäse seine typischen kirschgroßen Löcher und sein harmonisch-dezentes Aroma mit leicht süßlicher Note im Abgang. Der dezent fruchtige, süßliche Duft des strohgelben Teiges passt phantastisch zu diesem königlich zart-geschmeidigen und wunderbar schmelzenden Käse. 2009, 2015 und 2017 wurde der Almkönig mit dem Käsekaiser als bester Großlochkäse Österreichs in der Kategorie Schnittkäse ausgezeichnet.



Angebote im April 2024		
Art.-Nr.	Produkt-Bezeichnung	Preis in € (exkl. MwSt.)
58	Premium Jogurt 1% 500g, cremig	0,82
53	Premium Jogurt 3,6% 250g, stichfest	0,43
691	Premium Schlagobers 36% ESL 330ml	1,52
32	Premium Schlagobers 36% 1lt, länger frisch	4,29
231, 232, 233, 235, 236, 237	Premium Fruchtojogurt 1kg div. Sorten	2,39
10101	Premium Emmentaler 45% 700g egal	6,68
20294	Premium Almkönig 45 % Stg ca. 2,6kg	8,60
20265	Premium Almkönig 45%, Halbstg. ca. 2kg	8,72
20239	Premium Almkönig 650g Stück	6,31
20221	Premium Almkönig 45% 250g egal	2,42
20236	Premium Almkönig 45% 150g Scheiben	1,90
Bio Produkte		
4163	Besser Bio Süßrahmbutter 250g (10Stk/Karton)	2,71

### Rezept des Monats:

### Bärlauchspätzle mit Almkönig und Schinken

Ein Rezept von [topfen.nockerl](#)



- 400g Mehl (griffig)
- Eier
- 100g Bärlauch (frisch)
- 2EL Olivenöl
- 100ml Wasser
- 100ml Premium Alpenmilch
- 1TL Salz
- 250g Premium Original Almkönig
- 200g Schinken
- Zwiebeln
- Stück Premium Teebutter
- 125ml Premium Schlagobers
- Salz, Pfeffer

Bärlauch waschen, grob schneiden und kurz blanchieren.  
 Bärlauch mit einem 1 EL Öl und etwas Salz fein pürieren.  
 Mehl, Eier, Salz, 1EL Öl, Wasser, Milch und 2-3 EL Bärlauchpesto zu einem homogenen Teig verrühren.  
 Der Teig sollte zähflüssig sein. Falls der Teig zu fest ist, Milch zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.  
 Teig mit einem Spätzlesieb oder Spätzlehelbel in kochendes Salzwasser drücken. Spätzle ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann noch einige Minuten ziehen lassen und abseihen.  
 Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter anrösten. Schinken klein schneiden. Spätzle, Zwiebeln, Schinken, Schlagobers und die Hälfte des Käses verrühren. Mischung in Pfännchen füllen und mit restlichem Käse bestreuen.  
 Spätzlepfannen im Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten lang überbacken.