

## ZUBEREITUNG

### Zutaten für 2 Personen

75 g Rüebli	1 TL Majoran, gehackt
75 g Stangensellerie	1 EL Sonnenblumenöl
1 Bund Radiesli	25 g Kresse
1 Frühlingszwiebel	250 g Spätzli Naturaplan
1 Tomate	1 Liter Gemüsebouillon



**1** Sellerie und Rüebli in feine Streifen, Radiesli in Scheibchen, Zwiebel in Ringe und Tomate in kleine Würfel schneiden. In Schüssel mischen, Öl begeben, würzen, 10 min. ziehen lassen.

**2** Kresse waschen. Spätzli in kochender Bouillon ca. 3 Min. erhitzen, Bouillon abgiessen.

**3** Spätzli zum Gemüse in Schüssel geben, alles mischen. Mit Kresse und gehacktem Majoran bestreuen, sofort servieren.

## EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



**Coop Naturaplan Bio-Eierspätzli,**  
250 g



**Coop Naturaplan Bio-Frischkresse**



**Maggi Gemüse-Bouillon,**  
245 g



**Frühlingszwiebeln,**  
frisch



**Radieschen,**  
frisch



**Tomaten,**  
frisch

Was Sie ausserdem benötigen:

- |           |                   |           |                  |
|-----------|-------------------|-----------|------------------|
| ■ Pfeffer | ■ Salz            | ■ Paprika | ■ Sonnenblumenöl |
| ■ Rüebli  | ■ Stangensellerie | ■ Majoran |                  |



April-Rezept  
Vegetarisch



## Bio-Spätzli an roher Gemüsesauce



VE-BW 14-17/04

### WUSSTEN SIE...

... dass Coop Naturaplan in der Schweiz das bekannteste Label für umwelt- und tierfreundlich produzierte Lebensmittel ist? Coop Naturaplan integriert zwei verschiedene Linien. Zum einen Bio-Produkte aus einer naturnahen Landwirtschaft,

zum anderen Fleisch und Eier aus artgerechter Haltung. Coop Naturaplan Bio-Eierspätzli ist nur eines vieler Produkte von Naturaplan. Naturbelassen und tierfreundlich produziert, sind die Spätzli garantiert ein gesunder Genuss.

Einfach und schnell.

