



# Spalt Spalter

geschützt von der EU seit 2012



**EUROPE DIRECT**  
**Nürnberg**

Hallo \_\_\_\_\_,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

### Unser Rezepttipp: Sahnesauce mit Hopfen

50 g Spalt Spalter Hopfensprossen und zwei Zwiebeln klein schneiden. Die Zwiebeln und Hopfensprossen mit Öl in einem Topf andünsten lassen. 200 g Sahne hinzugeben, kurz aufkochen und dann etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Salz, Pfeffer, 1 EL Schnittlauch und 1 EL Petersilie hinzugeben und die Sauce pürieren. Die Sauce eignet sich hervorragend als Beilage zu Fisch oder Kartoffeln.

Mehr Informationen zum Spalt Spalter  
und weiteren durch die EU geschützten  
Produkten finden Sie hier:

[gga-europa.nuernberg.de](http://gga-europa.nuernberg.de)

