



Netto



GÜNSTIG. BESSER. FÜR DICH.

Für Dich

**Rezepte mit Produkten,
frisch aus deiner **Region**.**

Regionale Vielfalt: bei uns schon seit 1990

Regionale Produkte sorgen nicht nur für kurze Lieferwege, sondern stärken auch die heimische Wirtschaft durch regionale Partnerschaften. Diese Vorteile spiegeln sich auch in unserer Netto Eigenmarke GO Regio wider.



Kundenmonitor®
Deutschland 2023

Platz 1

Kundenzufriedenheit
bei der Angebotsvielfalt
regionaler Produkte

Branche:
Lebensmitteldiscounter

Weitere Informationen unter:
www.kundenmonitor.de/23-026-1

Durch unsere saisonalen und regionalen Lebensmittel verhindern wir lange Transportwege und unterstützen Bauern von hier, ohne auf eine Angebotsvielfalt zu verzichten. Aufgrund unserer Vielfalt an regionalen Produkten wurden wir schon mehrere Jahre in Folge von unseren Kunden mit dem Platz 1 bei der Kundenzufriedenheit ausgezeichnet.



Erfahre mehr
über GO Regio!

Wir l(i)eben nachhaltig!

Too Good To Go

ÜBER **400.000**
ÜBERRASCHUNGSTÜTEN MIT
GERETTETEN LEBENSMITTELN

Durch unsere Partnerschaft mit Too Good To Go versuchen wir der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. So konnten wir bis jetzt schon über 1 Mio. kg CO₂ einsparen.



Spenden statt verschwenden

Mehr als **90%** unserer Märkte spenden nicht verkaufte Waren an lokale Organisationen, wie die Tafel, Sozialwerke oder Kiezküchen, anstatt sie wegzuwurfen.

Kartoffel-Möhren-Suppe



Zutaten (4 Personen)

- 400 g GO Regio Speisekartoffeln, mehligkochend
- 3 GO Regio Möhren
- 2 GO Regio Zwiebeln
- 1 GO BIO Knoblauchzehe
- 1/2 Chilischote, klein
- 750 ml Instant-Gemüsebrühe
- 250 ml GO Regio Milch
- 4 TL Majoran, fein gehackt
- 2 EL la campagna Olivenöl
- aruna Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

1. Möhren schälen und putzen. Eine Möhre in dünne Streifen schneiden und diese beiseitelegen. Übrige Möhren grob würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und gemeinsam mit geschälten Zwiebeln und geschältem Knoblauch grob würfeln. Chilischote entkernen, abspülen und fein hacken.
2. Olivenöl in großem Topf erhitzen. Möhrenwürfel, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Gemüsebrühe und Milch angießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kochen.
3. Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhrenstreifen in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen. Majoran einrühren und servieren.

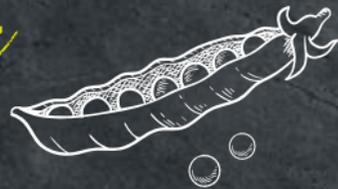
Unsere GO Regio Kartoffeln aus Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern bieten eine frische und nachhaltige Auswahl

**FÜR LIEBHABER
REGIONALER
PRODUKTE.**



GO
Regio

Erbsen-Creme-Suppe



Zutaten (4 Personen)

2000 g HARVEST BEST Junge Erbsen, tiefgekühlt

800 ml Kochsahne

3 EL Bio-Instantbrühe

Petersilie, frisch

aruna Pfeffer

Salz



Zubereitung:

1. Die Erbsen leicht auftauen und in einen großen Kochtopf geben.
2. 700 ml der Kochsahne hinzugeben und auf niedriger Flamme köcheln lassen.
3. Anschließend 3 Esslöffel der Bio-Gemüsebrühe hinzugeben und unterrühren.
4. Nach gewünschter Sämigkeit die Suppe pürieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zu guter Letzt die Erbsen-Creme-Suppe mit weiteren 100 ml Kochsahne sowie etwas Petersilie garnieren und genießen.



Wir legen großen Wert auf Regionalität, indem wir unsere

**ROHSTOFFE
BEVORZUGT VON
LOKALEN
LIEFERANTEN**

beziehen, um die regionale Wirtschaft zu unterstützen und die Transportwege kurz zu halten.

Lisa-Christin Meyer,
Marketing,
Jütro Tiefkühlkost
GmbH & Co. KG



Chinakohl-Kichererbsen-Topf

Zutaten (4 Personen)

- 300 g GO Regio Chinakohl
- 400 g GO BIO Kichererbsen
- 300 g GO Regio Speisekartoffeln, festkochend
- 800 ml Gemüsebrühe
- 300 ml la campana Tomaten, passiert
- 2 EL frija Markenbutter
- 3 Pfefferbeißer-Würste
- 1 GO Regio Zwiebel
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Kartoffeln schälen, die Kartoffeln waschen und beides in kleine Würfel schneiden. Den Kohl putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden.
2. Die Kichererbsen über einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Anschließend die Würste in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Kartoffeln zugeben, kurz mitschwitzen, die passierten Tomaten angießen und mit der Brühe auffüllen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Dann die Kichererbsen, den Kohl und die Würste zugeben, salzen, pfeffern und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und sofort servieren.



Unser GO Regio Chinakohl bietet
**FRISCHE QUALITÄT
UND REGIONALE
HERKUNFT.**

Rouladen aus Spitzkohl mit Tomatenreis

Zutaten (4 Personen)

8 Blätter GO Regio Spitzkohl

500 g Meine Fleischerei Hackfleisch, gemischt

250 g Rundkornreis

400 g la campagna Tomaten, geschält

40 g frija Markenbutter

30 g Butterschmalz

600–700 ml Gemüsebrühe

125 ml GO Regio Milch, lauwarm

1 Bakersfield Brötchen, altbacken

1 GO Regio Ei

2 Schalotten

2 GO BIO Knoblauchzehen

aruna Pfefferkörner, frisch gemahlen

Küchengarn

Kümmel und Salz



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Spitzkohlblätter waschen, trocken schütteln und in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Das Brötchen in der lauwarmen Milch einweichen. Eine Schalotte und den Knoblauch schälen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit 20 g zerlassener Butter 1–2 Minuten glasig anschwitzen. Das Hackfleisch mit dem Ei, dem ausgedrückten Brötchen und der Schalotten-Knoblauch-Mischung vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
3. Je 2 Kohlblätter zur Hälfte überlappt nebeneinanderlegen und etwas von der Hackfleischmasse daraufgeben. Die gegenüber-
- liegenden Seiten 1 cm weit einschlagen und die Spitzkohlblätter mit dem Hackfleisch zu Rouladen aufrollen. Mit Küchengarn fest umschließen und in einem heißen Bräter mit zerlassenen Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Mit 200 ml Brühe ablöschen und im vorgeheizten Backofen 40–45 Minuten gar schmoren.
4. Die übrige Schalotte schälen, fein würfeln und in der restlichen heißen Butter glasig schwitzen, den Reis zugeben, kurz mitschwitzen und die Tomaten sowie die übrige Brühe angießen. Bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten gar kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
5. Den fertig gegarten Reis in einer Auflaufform verteilen, die Rouladen daraufsetzen, und von dem Küchengarn befreit servieren.

Schweinefilet im Wirsingmantel

Zutaten (4 Personen)

- 2 Meine Fleischerei Schweinefilets à 300 g
- 1 Wirsing, ganzer Kopf
- 400 g GO Regio Möhren
- 400 g GO Regio Speisekartoffeln
- 100 g Schalotten
- 80 g Farmländer Frühstücksspeck
- 1–2 EL Butterschmalz
- 2 Stängel Rosmarin
- aruna Pfeffer
- Salz
- Holzstäbchen oder Küchengarn



Zubereitung:

1. Möhren, Kartoffeln und Schalotten schälen. Möhren und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden oder Kugeln ausstechen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abtropfen lassen.
2. Äußere Wirsingblätter entfernen. Weitere 10–12 Wirsingblätter ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen und schuppenförmig übereinandergelegt zu 2 Flächen von 30 x 20 cm ausbreiten. Speckscheiben darauf verteilen.
3. Schmalz in einem Bräter erhitzen. Filets und Schalotten darin rundherum ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Filets herausnehmen und in die Wirsingblätter einrollen. Mit Holzstäbchen feststecken oder mit Küchengarn umwickeln.
4. Bratensatz mit 300 ml Wasser lösen, kurz aufkochen. Filets im Wirsingmantel hineinlegen. Vorbereitetes Gemüse rundherum verteilen. Alles mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Gas: Stufe 3) weitere 10–15 Minuten garen. Zwischendurch einmal wenden.

Mit Regionalität garantieren wir

TRANSPARENZ DER HERKUNFT UND IDENTITÄT

sowie den Erhalt von Landwirtschaft
und Arbeitsplätzen in der Region.



Gratinierter Chicorée mit Schinken in Orangensauce



Zutaten (4 Personen)

- 4 GO Regio Chicorée
- 100 g Farmländer Kochschinken
- 1 GO Regio Zwiebel
- 1 Orange, unbehandelt, Saft und Abrieb
- 2-3 EL frija Markenbutter
- 4 EL frija Crème fraîche
- 150 ml Gemüsebrühe
- Petersilie zum Garnieren
- aruna Pfefferkörner, frisch gemahlen
- Salz



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Den Chicorée längs halbieren und den Strunk entfernen. Nebeneinander in eine gebutterte Form legen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Schinken ebenfalls würfeln. In restlicher heißer Butter anschwitzen und über den Chicorée geben. Die Brühe und den Orangensaft dazugießen, salzen, pfeffern und im Ofen ca. 15 Minuten backen.
3. Die Crème fraîche und die Orangenzesten darüber verteilen und weitere 5-10 Minuten fertig backen. Mit Petersilie garniert servieren.



Regionaler Chicorée besticht durch

**FRISCHEN
GESCHMACK UND
NACHHALTIGKEIT.**

Hähnchenspieße mit Möhren-Tomaten-Chutney



Zutaten (4 Personen)

- 4 Meine Fleischerei Hähnchenfilets à ca. 150 g
- 3 GO Regio Möhren
- 2 GO Regio Tomaten
- 1 GO Regio Zwiebel
- 1 Stück GO BIO Ingwer, walnussgroß
- 2 Stängel Basilikum, rot
- 80 ml Balsamico, weiß
- 150 ml KINGSWAY Orangensaft
- einige Spritzer Limettensaft
- 3 EL Zucker, braun
- einige Zweige Rosmarin nach Belieben
- Spieße oder feste Rosmarinstiele
- Currypulver
- aruna Pfefferkörner
- Salz



Zubereitung:

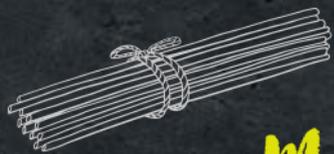
1. Zwiebel, Ingwer und Möhren schälen. Möhren in feine Streifen schneiden. Tomaten putzen, waschen, vierteln. Tomateninneres entfernen, Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Zwiebel und Ingwer fein hacken.
2. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Mit Balsamico und Orangensaft ablöschen. Zwiebel, Ingwer, Möhren und Tomaten zufügen. Zugedeckt ca. 12 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken, abkühlen lassen.
3. Fleisch waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden. Dicht an dicht entweder auf Spieße oder feste Rosmarinstiele stecken.
4. Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 3 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen.
5. Basilikum waschen, ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen, übrige Blätter in feine Streifen schneiden, unter das Chutney rühren.

Unsere Möhren sind besonders

**SAFTIG UND
AUS REGIONALER
PRODUKTION,**

ideal für umweltbewusste
Verbraucher.





Spaghetti mit Mandel-Brokkoli-Sauce



Zutaten (4 Personen)

- 400 g GO Regio Brokkoli
- 150 g frija Frischkäse
- ca. 200 ml Gemüsebrühe
- 400 g Riesa Spaghetti
- 1 GO BIO Knoblauchzehe
- 1 EL frija Markenbutter
- 2 EL Haselnussblättchen, geröstet
- 2 EL Mandelblättchen, geröstet
- 2-3 EL Mandeln, Haselnüsse, gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- aroma Pfefferkörner, frisch gemahlen
- Salz



Zubereitung:

1. Den Brokkoli abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Knoblauch in der heißen Butter kurz anschwitzen, den Brokkoli dazugeben und die Brühe angießen. Salzen und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Einige Brokkoliröschen als Einlage herausnehmen und das übrige Gemüse in der Brühe fein pürieren.
3. Den Frischkäse und die gemahlene Haselnüsse und Mandeln unterrühren, so dass eine geschmeidige Sauce entsteht. Nach Bedarf noch ein wenig einköcheln lassen oder Brühe hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brokkoliröschen darin nochmal kurz heiß werden lassen.
4. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
5. Die abgetropften Nudeln auf Tellern anrichten, die Sauce darübergeben und mit Haselnuss- und Mandelblättchen bestreut servieren.

Tino Schönemann
(Produktionsplaner)
und Marcel Schütt
(Leiter Einkauf),
Teigwaren Riesa
GmbH



„FÜR DICH VON HIER“

Unsere Nudeln werden aus 100 % heimischen Rohstoffen seit 110 Jahren in Riesa produziert.

Apfel-Kokos-Kuchen mit Baiser



Zutaten (1 Backblech)

Für den Teig:

4 GO Regio Eier
ca. 100 ml GO Regio Milch
250 g frija weiche Butter
300 g Mehl
200 g Zucker
100 g MAMONE Kokosraspeln
100 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Backpapier

Für den Belag:

1 1/2 kg GO Regio Elstar, feinsäuerlich
4 GO Regio Eier
150 g Puderzucker
100 g MAMONE Kokosraspeln
2-3 EL GO BIO Zitronensaft
2 EL DON CANARCH Rum
1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Backpulver mit den Kokosraspeln, den Mandeln und dem Mehl vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Viertel in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft und dem Rum vermischen. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und mit den Apfelspalten fächerartig belegen. Im Backofen 20 Minuten backen.
3. Währenddessen Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Puderzucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Kokosraspeln unterheben.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Kokos-Baiser bestreichen und ca. weitere 30 Minuten bei 180 °C fertig backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In Stücke geschnitten servieren.



Halloren-Torte



Zutaten

Für die Kuchenschichten:

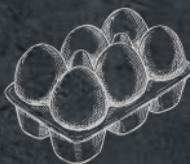
- 4 GO Regio-Eier
- 230 g frija Markenbutter, Zimmertemperatur
- 100 g Brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 230 g Mehl (Type 550)
- 3 EL GO Regio-Milch
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL Salz
- Backpapier
- Zahnstocher

Für die Karamell-Buttercreme:

- 4 GO Regio-Eier
- 200 g Zucker
- 300 g frija Markenbutter, Zimmertemperatur
- 1/8 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Dulce de Leche oder Karamellsauce

Für die Dekoration:

- Halloren O's Caramel & Sea Salt
- Karamell-Fudge-Schokolade oder weiche Karamellbonbons
- 3-4 EL Dulce de Leche oder Karamellsauce
- Schoko-Salzbrezeln (optional)



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 3 runde 15 cm Backformen mit Backpapier auslegen und einfetten.
2. Butter und beide Zuckersorten in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren, dann Vanilleextrakt zugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen, zusammen mit der Milch kurz unterrühren. Teig auf die Formen verteilen und 25-30 Minuten backen. Mit Zahnstocher testen und Kuchen vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Buttercreme Eier trennen und Eiweiße, Zucker und Salz über köchelndem Wasser rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung 71 °C erreicht. In einer Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine fluffige Baisermasse entsteht. Weiche Butter



**INDIVIDUALITÄT,
QUALITÄT UND
NACHHALTIGKEIT.**

Das sind unsere Werte seit 1804.

Chris Hanke,
Mitarbeiter
Vertriebsinnendienst
Dagmar Nössing,
Filialleitung
Delitzscher
Fabrikverkauf,
Halloren Schokoladenfabrik AG



- in kleinen Stücken zugeben und gut verrühren. Vanilleextrakt und Dulce de Leche unterrühren.
4. Torte zusammensetzen: Erste Kuchenschicht mit Buttercreme bestreichen, gehackte Pralinen darüberstreuen. Zweite Schicht auflegen und wiederholen. Dritte Schicht auflegen, bestreichen und nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen.



GÜNSTIG. BESSER. FÜR DICH.

Netto ApS & Co. KG

Preetzer Str. 22

17153 Stavenhagen

www.netto.de

Weitere Infos
erhältst du hier:



Lass es dir schmecken!

*Probiere unsere Rezeptideen und
teile deine Fotos mit uns auf Instagram
@nettodeutschland*

