

REGIONALE VIELFALT DAUERHAFT GÜNSTIG



Für Dich

Kundenmonitor®
Deutschland 2024

Platz 1

Kundenzufriedenheit
Auswahl an Produkten
mit regionaler Herkunft

Branche:
Lebensmitteldiscounter

Weitere Informationen unter:
www.kundenmonitor.de/24-026-1



Netto

Ganzes gegrilltes Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- 2 Hähnchen, küchenfertig, à 1,2 kg
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Petersilie
- 1 Zweig Salbei
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 1 GO BIO Zitrone, unbehandelt
- 1 GO BIO Knoblauch
- 2 GO BIO Knoblauchzehen
- la campagna Olivenöl zum Bestreichen
- aruna Pfeffer
- Salz



Unsere Curry Orange Sauce
verleiht dem Hähnchen

**EINE FRUCHTIG-
WÜRZIGE NOTE.**



Zubereitung:

1. Die Hähnchen waschen und trocken tupfen. Mit einer Geflügelschere den Rückenknochen der Hähnchen herausschneiden. Die Brustknochen von innen anritzen und die Hähnchen aufklappen.
2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. 1 Zweig Rosmarin für die Garnitur zur Seite legen. Die Blätter bzw. Nadeln von den restlichen Kräutern abzupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Die Knoblauchknolle in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und mit den Kräutern, Zitronensaft, Zitronenschale und Senf verrühren.
4. Die Hähnchenhaut an den Rändern anheben und die Kräuterpaste mit einem Teelöffel unter die Haut schieben. Vorsichtig einmassieren, damit sich die Paste gleichmäßig unter der Haut verteilt. Die Brathähnchen mit Olivenöl bestreichen und kräftig salzen und pfeffern.
5. Die Hähnchen mit der Hautseite nach unten bei geringer Hitze (kleiner Glut) 20 Minuten grillen, wenden und weitere 15 Minuten garen. Die Knoblauchscheiben zugeben und mitgrillen.
6. Die Hähnchen mit Rosmarin, Knoblauchscheiben und der Curry Orange Sauce von Werder angerichtet servieren.



Tino Tribanek,
Produktionsleiter,
WERDER
Feinkost GmbH

Gemüse vom Grill



Zutaten (4 Personen)

- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Paprika, rot
- 4 kleine Spitzpaprika, grün
- 200 g GO Regio Tomaten
- 2 GO Regio Zwiebeln, rot
- 1 GO BIO Knoblauchzehe
- 1-2 TL GO BIO Zitronensaft
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL la campagna Olivenöl
- aruna Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Die Zucchini und die Aubergine waschen und putzen. Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Aubergine quer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Alle Paprikaschoten waschen und putzen.
2. Die Spitzpaprika nur halbieren, die roten Paprikaschoten in breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Tomaten waschen.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit 2 EL Öl vermengen und unter das vorbereitete Gemüse (bis auf die Tomaten) mischen. Den Rosmarin abbrausen und zufügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und auf eine Grillschale legen.
4. Auf dem Grill 10–15 Minuten unter regelmäßigem Wenden grillen. Die Tomaten während der letzten ca. 5 Minuten mitgrillen.
5. Das Gemüse vom Grill nehmen, mit dem restlichen Öl vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt noch warm oder abgekühlt servieren.





Kartoffelsalat

Zutaten (4 Personen)

- 1 kg GO Regio Speisekartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 GO Regio Möhren
- 1 GO BIO Gurke
- 1 Bund GO Regio Rucola
- 150 ml Gemüsebrühe instant
- 3 EL Weißweinessig
- 6 EL la campagna Olivenöl
- aruna Pfeffer
- Salz

**REGIONAL
ANGEBAUT, VOLL IM
GESCHMACK -**

die GO Regio Kartoffeln eignen
sich optimal für den frischen
Kartoffelsalat.



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20–25 Minuten kochen.
2. Möhren schälen, klein würfeln und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.
3. Möhren und Kartoffeln abgießen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Stücke schneiden und mit den Möhren mischen.
4. Brühe erhitzen und aufkochen. Über die Kartoffeln und Möhren gießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
5. Gurke abspülen und würfeln. Essig mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Marinade unter die Kartoffeln und Möhren mischen. Nochmals abschmecken. Gurke und Rucola unterheben.



Vegetarischer Spirelli-Salat mit Gemüse und Feta

Zutaten (4 Personen)

- 250 g Riesa Spirelli
- 250 g GO Regio Tomaten
- 1 Paprika, gelb
- ½ GO BIO Gurke
- 1 GO Regio Zwiebel, rot
- 1 Hand voll Basilikum
- ½ GO BIO Zitrone, Saft
- 100 g frija Hirtenkäse
- 1 EL la campagna Pesto
- 4 EL la campagna Olivenöl
- aruna Pfefferkörner
- Salz



Zubereitung:

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Das Gemüse waschen. Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gurke in Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.
3. In einer Schüssel das Pesto mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Die Nudeln mit dem Gemüse mischen und mit dem Dressing marinieren.
4. Auf Teller oder Schalen verteilen, den Feta darüberbröseln und den Spirelli-Salat mit Basilikum bestreut servieren.



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



Riesa
NUDELN

**REGIONALER
GENUSS FÜR
DEINEN SALAT!**

Unsere Nudeln kommen nicht aus Italien, sondern direkt aus Riesa - mit 100 % heimischen Rohstoffen für besten Geschmack.

Kopfsalat mit frischem Obst

Zutaten (4 Personen)

- 1 Kopfsalat
- 2 GO Regio Elstar
- 250 g GO Regio Erdbeeren
- 1 GO BIO Zitrone
- 125 g frija Naturjoghurt
- 2 EL frija Saure Sahne
- 1 Prise Zucker
- Salz
- aruna Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Salat in Blätter zupfen, waschen und trocken schütteln. Die Salatblätter auf Tellern verteilen.
2. Die Äpfel waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Äpfel und Erdbeeren auf den Salatblättern verteilen.
3. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing anrühren. Die Zitrone auspressen und den Saft unterrühren, abschmecken und alles über den Salat träufeln. Sofort servieren.



**FRISCH, SÜSS
UND REGIONAL -**

die GO Regio Erdbeeren
verleihen dem Salat
eine süß-frische Note.



Birnen-Flammkuchen mit drei Käsesorten

Zutaten (4 Personen)

- 2 GO Regio Birnen
- 100 g GO Regio Ostseescheiben
- 100 g Mozzarella
- 60 g Meierie Bergkäse, gerieben
- 200 g frija Crème fraîche
- 2 EL Schnittlauch
- 1 GO Regio Eigelb
- 7 g Trockenhefe
- 1 Messerspitze Zucker
- 400 g Mehl (+ etwas zum Arbeiten)
- aruna Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl mit der Trockenhefe, 1 TL Salz und Zucker mischen. Mit ca. 250 ml lauwarmem Wasser zu einem mittelfesten Teig verkneten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Den Backofen mit Backblech auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig nochmal gut durchkneten, in 4 Portionen teilen. Diese auf bemehlter Fläche länglich zu Fladen ausrollen und auf ein Backpapier legen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden. Die Crème fraîche mit dem Eigelb und dem Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Fladen streichen.

Unsere GO Regio Birnen
bieten dir

**FRISCHE,
REGIONALE
QUALITÄT,
DIREKT AUS
DEINER
HEIMAT.**



3. Den abgetropften Mozzarella in Scheiben schneiden und mit den Birnen darauf verteilen. Die GO Regio Ostseescheiben darauflegen.
4. Mithilfe des Backpapiers die Fladen auf das heiße Blech ziehen und diese im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten goldbraun backen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Fluffige QuarkkÄulchen mit frischen Beeren



Zutaten (6 Stück)

Für die QuarkkÄulchen:

- 250 g frija Quark, abgetropft
- 1 GO Regio Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Zucker
- 60 g Mehl (+ etwas zum Bestäuben)
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 2 EL la campagna Olivenöl

Zum Servieren:

- 100 g frija Saure Sahne oder griechischer Joghurt
- 50 g GO Regio Erdbeeren
- 50 g GO Regio Heidelbeeren
- 50 g GO Regio Himbeeren
- 1 EL Puderzucker zum Bestäuben
- Minze optional



Zubereitung:

1. In einer mittelgroßen Schüssel Quark, Ei, Zucker und Vanilleextrakt glatt verrühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Die trockenen Zutaten nach und nach unter die feuchten Zutaten heben, bis ein klebriger Teig entsteht. Nicht zu stark rühren.
2. Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen und jede zu einer kleinen, runden Scheibe von ca. 1,5 cm Dicke formen. Jede Scheibe leicht in Mehl wenden, um ein Anhaften zu verhindern.
3. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen und das Pflanzenöl hinzufügen. Die Quarkkälchen in die Pfanne legen, dabei etwas Abstand dazwischen lassen. Jede Seite 3–4 Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Die Quarkkälchen aus der Pfanne nehmen und auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen, um überschüssiges Öl aufzusaugen.
4. Die Quarkkälchen auf einem Teller anrichten. Saure Sahne oder griechischen Joghurt als Beilage hinzufügen. Mit frischen Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren garnieren. Minzblätter hinzufügen und mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladen- Tiramisu

Zutaten (4 Personen)

800 g Mascarpone

240 g Zetti Knusperflocken Klassik

8 EL Puderzucker

4 GO Regio Eigelb

1 Pck. Löffelbiskuits



Als regionaler Lieferant bringen wir mit viel Tradition und Leidenschaft Schokoladengenuss direkt aus Zeitz in die Regale -

**FRISCH,
NACHHALTIG
UND MIT EINER
GANZ EIGENEN
„ZAUBERFORMEL“
FÜR ECHE FANS.**



Sindy Aretz,
Produktionsleiterin,
Goldeck Süßwaren GmbH

Zubereitung:

1. Den Mascarpone zusammen mit dem Puderzucker und dem Eigelb cremig rühren.
2. Dann die Löffelbiskuits auf dem Boden der Form verteilen und diese mit zerkleinerten Knusperflocken bestreuen.
3. Die Mascarpone-Creme auf die Biskuits geben und glatt streichen.
4. Zum Schluss mit dem Rest der zerkleinerten Knusperflocken bestreuen.





Selbstgemachtes Himbeereis

Zutaten (4 Personen)

125 g GO Regio Himbeeren

250 ml frija Schlagsahne

1 EL Himbeergeist

1 EL Zucker

½ Pck. Vanillinzucker

GO Regio Himbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

1. Himbeeren mit Zucker, Vanillinzucker und Himbeergeist mischen und 20 Minuten kühl gestellt durchziehen lassen.
2. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne halb steif schlagen und mit dem Püree verrühren. Masse in eine Eismaschine füllen und nach Anleitung gefrieren.
3. Himbeereis in eine Schüssel geben und 2 Stunden ins Gefriergerät stellen. Himbeereis portionieren und mit Himbeeren garniert servieren.



Dank des kurzen Transportwegs bieten die GO Regio Himbeeren

**EINE FRISCHE,
REGIONALE NOTE
IM HIMBEEREIS.**

Darguner Naturradler-Cocktail



Zutaten (1 Person)

200 ml Darguner Naturradler Zitrone

100 ml Ginger Ale

1 cl Grenadine

3 GO BIO Zitronenscheiben

Eiswürfel



Zubereitung:

1. Die Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und beiseitelegen.
2. Ein großes Glas oder einen Krug mit Eiswürfeln füllen. Darguner Naturradler Zitrone, Ginger Ale und Grenadine langsam dazugießen.
3. Die vorbereiteten Zitronenscheiben in das Getränk geben und alles vorsichtig umrühren. Mit einem Strohhalm servieren und genießen.



Andreas Wendt
(Produktionsleiter),
Katharina Schiffer
(Assistentin d. Produktionsleitung) und Robin
Petzold (Bereichsleiter
Produktion),
Darguner Brauerei


Darguner
Brauerei

Mit unserem Darguner Naturradler
Zitrone als Basis entsteht ein erfrischender
Biercocktail, der

**PERFEKT FÜR GESELLIGE
SOMMERABENDE IST.**

Erfrischende Apfelschorle mit Minze

Zutaten (4 Personen)

500 ml Apfelsaft

100 ml GO BIO Zitronensaft, frisch gepresst

2 GO BIO Zitronen, unbehandelt

8 Stängel Minze

Eiswürfel

1 Flasche Mecklenburger Quelle Mineralwasser,
Klassik oder Medium



Zubereitung:

1. Pfefferminze und Zitronen waschen. Zitronen in Stücke schneiden.
2. Vorbereitete Zutaten, Apfel- und Zitronensaft in ein Gefäß geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Mit reichlich Eiswürfeln und eisgekühltem Mineralwasser servieren.



Mit Mecklenburger Quelle
Mineralwasser wird jede
Apfelschorle zum spritzigen
Genuss -

**NATÜRLICH
FRISCH UND
BELEBEND.**



GÜNSTIG. BESSER. FÜR DICH.

Netto ApS & Co. KG

Preetzer Str. 22

17153 Stavenhagen

www.netto.de

Weitere Infos
erhältst du hier:



Schon gewusst?

**JEDER VIERTE
VERKAUFTE
ARTIKEL BEI NETTO
STAMMT AUS
DEINER REGION.**



📷 @nettodeutschland

LASS ES DIR SCHMECKEN!

Probiere unsere Rezeptideen und
teile deine Fotos mit uns auf Instagram