

SPECK-KRÄUTER-DIPP

Zutaten:

für 2 Personen

100g körniger Frischkäse, 2 EL Joghurt, 2 EL Sauerrahm, 1 EL Quark, 80 g Bauchspeck, 2 EL Brühe, 50 g Oliven schwarz, 30 g Oliven grün, 1 Bund(Frühlings-)zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Meerrettich, 1 TL Körnersenf, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL gehackte Petersilie, gezupfter Kerbel, Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Bauchspeck fein würfeln und mit etwas Brühe leicht auslassen. Oliven entkernen und grob hacken. Frühlingszwiebel fein schneiden. Frischkäse mit Joghurt, Quark und Sauerrahm gut vermengen. Bauchspeck, Oliven, Frühlingszwiebel, Meerrettich, Körnersenf, Schnittlauchröllchen, Petersilie und Kerbel zugeben und mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Alles gut verrühren. Zum Schluss den fein gehackten Knoblauch darunter mischen.

Tipp:

Der Dipp eignet sich für Kartoffeln in der Folie, zum Bestreichen von Baguette oder Ciabatta. Als Dipp für Gemüsestäbchen mit etwas Frischmilch verflüssigen.

✂-----

NEU!

Jetzt zum Bestellen ab KW 36 !

Unsere Pausenkiste für Klein & Groß:

Mehr Infos zur Pausenkiste unter www.gemuesehofhoerz.de

1x Ernie und Bert-Riegel
1x Bircher Müsli-Riegel
1x 50g Zwergenwiese Kinderstreich
1x 50g Zwergenwiese Paprikastreich
1x 180g Tartex Cremisso Tomate-Basilikum
1x 0,2l Völkl Sieben-Zwerg Kindersaft
1x 0,2l Völkl Multi-Natur-Saft
je nach Saison z.B.:
1 Minigurke, 2 Äpfel, 1 Banane, 200g Trauben,
150g Cocktailtomaten, 250g Möhren

Gesamtkistenpreis ca. 13 €

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

diese Woche haben wir Ihnen Broccoli, Lauch, Zuckermais, Tomaten, Bundzwiebel, Gurken, Bohnen, Salate und Dill aus unserem Anbau in die Kiste gepackt.

Seit dieser Woche vervollständigen bunte Paprika und Kürbisse unser Angebot und wir können Ihnen die volle Vielfalt an eigenen Produkten anbieten.

...wenn Sie schon immer mal wissen wollten wie unser Gemüse wächst...

Herzliche Einladung!

zu unserer Hofführung
am Samstag, 11. September von 15 – 16.30 Uhr
mit anschließendem Imbiss.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Ferienzeit
und guten Appetit
Ihr Bioland Gemüsehof Hörz

DINKEL-MAIS-BRATLINGE

Zutaten:

200 g Dinkelmehl, 6 Eier, 200 g Maiskörner, 50 g klein gewürfelter Stangensellerie, 50 g klein gewürfelte Karotten, 4 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Curry, Muskat, gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Maiskörner vom Kolben trennen. Dinkelmehl und 6 Eier zu einem glatten Teig rühren. Mais, Stangensellerie und Karotten dazugeben (darauf achten, dass der Sellerie und die Karotten ganz fein gewürfelt oder geraspelt sind) Gewürze und gehackte Petersilie dazugeben, Eischnee vorsichtig unter die Masse heben und in der Pfanne ausbacken.

✂-----

Möchten Sie die Pausenkiste bequem nach Hause geliefert bekommen? Dann tragen Sie bitte ein, ab wann und in welchem Rhythmus Sie die Kiste erhalten wollen und schicken uns diesen Abschnitt mit der nächsten grünen Kiste oder per Fax zurück. Natürlich können Sie uns auch anrufen und Ihren Wunsch telefonisch durchgeben.

Ja, ich möchte die Pausenkiste ab _____

einmalig wöchentlich 2-wöchentlich

Name: _____

Anschrift: _____

Kd.-Nr.: _____