



DIE GRÜNE KISTE

Im Bühlerfeld 1 • 70794 Filderstadt
0711 – 7777 501 • gemuesehofhoerz.de
info@gemuesehofhoerz.de



Kundenbrief KW08 18.02.2019 –24.02.2019

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden, Tour de Kaas 2019

Wir reisen in der ersten Woche, KW11 durch **Deutschland**, in der KW12 in die **Schweiz**, in der KW13 nach **Österreich** und zuletzt in der KW14 nach **Belgien** – und bieten Ihnen zu jedem Land jeweils eine Käsetüte für 10.- € (3 Käsestücke) und 15.- € (4 Käsestücke) mit verschiedenen Käsespezialitäten des jeweiligen Landes an. Die einzelnen Käsestücke wiegen zwischen 110g und 140g.

Saatgut für Bienen und andere Insekten

Der Frühling naht – und damit kommt die Lust, ins Freie zu gehen und zu pflanzen und zu säen. Wir haben eine **Saatgut-Auswahl** für Sie zusammengestellt, bei der wir ein besonderes Augenmerk auf **insektenfreundliche Pflanzen** gelegt haben. So können wir gemeinsam etwas für die Artenvielfalt der Insekten tun. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Wir sind mit dem Projekt „Bodenschätze“ für den **Bundespreis „Zu gut für die Tonne“** nominiert worden.

Das Projekt, das wir in Kooperation mit der Universität Hohenheim ein erstes Mal im vergangenen Sommer durchgeführt haben, hat das Ziel eine höhere Akzeptanz für Gemüse mit Mängeln zu erzielen und auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. Mit der Bodenschätze Tüte haben wir Studenten der Universität Hohenheim Gemüse aus Übermengen sowie Gemüse 2. Wahl angeboten. Diese Idee konnten wir auch für die Grüne Kiste übernehmen und seither Sommer-, Herbst- und Winterschätze anbieten. Das Gemüse stammt aus unserem Bioland Anbau.

Unser eigener Apfelsaft

Mit der reichhaltigen Apfelernte letztes Jahr haben wir Saft aus unseren Streuobstwiesen-Äpfeln pressen lassen. 1 Kiste Saft à 6 Flaschen für 14,40 € oder 1 L Flasche für 2,20 €.

LAUCHGRATIN MIT GNOCCHI IN ROQUEFORTCREME

Zutaten:

400 g Kartoffeln, 75 g Weizenmehl, 1 Ei, 3 Stangen Lauch, 100 g Roquefort, 4 EL Crème fraîche, Salz

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und durch ein Sieb streichen, oder durch die Spätzlepresse drücken. Mit dem Mehl, dem Ei und etwas Salz zu einem elastischen Teig verarbeiten. Fingerdicke Röllchen formen, in Stücke schneiden und Gnocchi formen. Auf einem bemehlten Backbrett trocknen lassen. Lauch waschen und in Salzwasser ca. 8 Min. kochen. Der Lauch sollte weich sein. Unter kaltem Wasser abschrecken, vierteln und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Den Roquefort und Crème fraîche mit einer Gabel zerdrücken. Eventuell noch mit etwas Weißwein und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi 3 Min. in siedendem Salzwasser ziehen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen, sobald sie oben schwimmen. Gnocchi und Lauch in eine gebutterte Auflaufform geben und die Roquefortcreme darüber gießen. In einem vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. gratinieren, so dass das Gratin nicht nur an der Oberfläche leicht anbräunt, sondern auch heiß wird.

KOHLRABICREMESUPPE MIT CROUTONS

Zutaten:

Für die Suppe: 1/2 Zwiebel, gewürfelt, 1 EL Mehl, 200 g Kohlrabi, grob gewürfelt, 50 ml Gemüsebrühe, 100 ml Vollmilch, 40 ml Sahne, 1/2 TL Meersalz, Prise Pfeffer, weiß, Prise Muskat

Für die Croutons: 2 Scheiben Toast, 10 g Butter, 2 EL Kräuter, fein geschnitten, Prise Meersalz, Prise Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebelwürfel, Mehl und Kohlrabiwürfel trocken anbraten. Gemüsebrühe und Vollmilch aufgießen und 5 Min. kochen lassen. Suppe pürieren und die Sahne zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken. Toast in Würfel schneiden, mit der Butter in eine Pfanne geben und rösten. Wenn die Croutons leicht gebräunt sind, mit den Kräutern vermischen und auf der Suppe verteilen.

Viel Spaß mit Ihrer Grünen Kiste wünscht Ihr Team vom Bioland Gemüsehof Hörz