



## DIE GRÜNE KISTE

Im Bühlerfeld 1 • 70794 Filderstadt  
0711 – 7777 501 • [gemuesehofhoerz.de](mailto:gemuesehofhoerz.de)  
[info@gemuesehofhoerz.de](mailto:info@gemuesehofhoerz.de)



Kundenbrief KW09 25.02.2019 –01.03.2019

### Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden, Unser eigener Apfelsaft

Stolze 3,3 t Äpfel haben wir in Neckartailfingen zu Saft verarbeiten lassen. Der köstliche naturtrübe Hörz Apfelsaft ist naturbelassen und vegan. 1 Kiste Saft à 6 Flaschen für 14,40 € (inkl. Kistenpfand, 1 Flasche kostet in der Kiste 2,00 €) oder 1 L Flasche für 2,20 €.

### 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 110 g und 140 g.

### Blick in die Zukunft

Kräuterpädagogin **Birgit Jacobs** aus Filderstadt bietet wieder Termine bei uns auf dem Hof an. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen unter 0711 7777501 oder [info@gemuesehofhoerz.de](mailto:info@gemuesehofhoerz.de). Uhrzeit jeweils 10:00-12:00 Uhr. 10 € pro Person zuzüglich 2 € Materialkosten.  
Samstag 4.5.: **Indianerpflaster** und Erste Hilfe Salbe für Kinder ab 6 Jahren  
Samstag 25.5.: **Wildkräutersalz** herstellen für Kinder ab 6 Jahren  
Samstag 13.7.: **Frauenkräuter-Kräuterfrauen**. Wir stellen Teemischungen für die Hausapotheke her.

### Herzliche Einladung zu unserem Hoffest mit Kunsthandwerkermarkt:

Unser **Hoffest** findet am 6. April bei uns auf dem Hof in Bonlanden statt. Wir freuen uns auf Sie.

**Für alle Hobby-Gärtner:** Auch dieses Jahr gibt es wieder unseren **Jungpflanzenmarkt**, bei dem Sie hier bei uns auf dem Hof verschiedene Jungpflanzen kaufen können. Termin ist am **Samstag 4.5.19**

### SELLERIETALER MIT MÖHRENSAUCE

#### Zutaten:

600 g Knollensellerie, Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, 250 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 100 ml Gemüsebrühe, 75 g Frischkäse, 75 g Emmentaler, 150 g Vollkornsemmelbrösel, 2 EL Sesam, 2 Eier, 100 g Weizenvollkornmehl, 3 EL Öl oder Kokosfett, 2 EL gehackte Petersilie

#### Zubereitung:

Den Sellerie putzen, schälen, waschen und in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die Scheiben abtropfen lassen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Für die Sauce die Möhren waschen und die Zwiebel schälen. Beide Zutaten fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin andünsten. Die Brühe angießen und die Möhren im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. garen. Möhren pürieren und den Frischkäse unterrühren. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und warm halten. Den Käse fein reiben und mit den Semmelbrösel sowie dem Sesam mischen. Die Eier verquirlen. Die Selleriescheiben erst in den Eiern wenden, dann von beiden Seiten in der Käse-Sesam-Panade panieren. Das Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen und die panierten Selleriescheiben darin goldgelb braten. Die Petersilie unter die Möhrensauce rühren und diese zusammen mit den Sellerietalern servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

### WIRSINGKUCHEN

#### Zutaten:

80 g Blätterteig, 150 g Wirsing, 1 Ei, 1/2 Tasse Sahne, 1 TL gehackte Petersilie, 1 TL Schnittlauch, Kümmel, Pfeffer, Meersalz, Muskat

#### Zubereitung:

Wirsing in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen, abschüteln und auskühlen lassen. Quicheform ausfetten und dünn mit dem Blätterteig auslegen. Den gut abgetropften Wirsing darauflegen. Ei mit Sahne, Gewürzen und Kräutern aufschlagen, über den Wirsing geben und im Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.

**TIP:** Es kann alternativ zu einer Quicheform auch eine flache Auflaufform oder Pfanne genommen werden.

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