



## DIE GRÜNE KISTE

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



Kundenbrief KW11 11.03.2019 –17.03.2019

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

### ACHTUNG FEIERTAG !!!

Ostern naht und damit kommen auch ein paar Feiertage:

Bitte beachten Sie: Wegen des **Karfreitags liefern** wir alle Kisten **einen Tag früher** aus – **bitte bestellen Sie auch einen Tag früher** – mehr Infos auf unserer Homepage oder gerne auch am Telefon!

Werden Sie am Dienstag auf unserer Bürotour beliefert oder kommen am Dienstag bei uns auf den Hof, um Ihre Kiste selbst abzuholen? Dann beachten Sie bitte, dass Sie für die Karwoche, die Woche nach Ostern, die erste Maiwoche sowie die Kalenderwoche 22 Brot und andere Backwaren nur bis Freitag (bzw. Donnerstag) 12 Uhr in der Vorwoche bestellen können.

### Herzliche Einladung zu unserem Hoffest mit Kunsthandwerkermarkt: Wir laden Sie herzlich zu unserem Hoffest am Samstag, den 6.4. ein!

Dazu laufen bereits fleißig Organisation und Vorbereitungen. Es wird ein spannendes und abwechslungsreiches Programm geben, damit Sie unseren Hof mit allem, was dazu gehört, kennenlernen können. Ein Erlebnis für Groß und Klein. So können Sie z. B. die **Tübinger Molkerei TüBio** kennenlernen, deren Milch wir für Sie im Angebot haben.

### Fleischaktion mit Lammfleisch

Wir freuen uns, Ihnen Fleischprodukte in bester Bio-Qualität und mit feinstem Geschmack anbieten zu können. Das Bio-Schweine- und Rindfleisch stammt von unserem Bioland-Kollegen Fauser aus Mutlangen, ein Familienbetrieb mit eigener Schlachtung. Die Lämmer stammen von unserem Bioland Kollegen Milchschaafhof Maisch in Bühlerzell-Geifertshofen. Z. B. haben wir für Sie: **Saiten, Krustenbraten, Gulasch, Salami und Schweineschnitzel, Lammgulasch, Lammkotelett usw...**

Bitte bestellen Sie bis 1.4. 8 Uhr. Wir liefern dann am 10./11./12.4. mit Ihrer Grünen Kiste aus.

### SPINATOMELETT

**Zutaten:** 750 g Blattspinat, 20 g Butter, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, 4-6 Eier, 50 ml Milch, 2-3 EL Weizenmehl, 30 g Kokosfett, 4 Tomaten

**Zubereitung:** Spinat putzen, ca. 10 Min. in Butter und sehr wenig Wasser dünsten und abschmecken. Eier trennen, Eigelb mit Milch und Mehl gut verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den steifgeschlagenen Eischnee locker unterheben. In heißem Kokosfett in einer Pfanne mit Deckel nacheinander 4 Omeletts ausbacken. Omeletts mit heißem Spinat füllen, zusammenklappen und mit je einer Grilltomate servieren.

### MÖHREN-INGWER-SUPPE

**Zutaten:** 500 g Möhren, ein Stückchen frischer Ingwer, 2-3 EL Butter, 1 EL Zucker, 1 L Gemüsebrühe, 75 ml Sahne, 75 ml Milch, 2 TL Curry, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Möhren und Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einen Topf geben und das Gemüse anschwitzen, Zucker darüber geben und leicht karamellisieren lassen, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Suppe etwa 20 Min. köcheln lassen. Inzwischen Milch mit Sahne erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Suppe mit Curry, Salz und Pfeffer würzen, fein pürieren. Milch-Sahne-Schaum auf die Suppe geben und sofort servieren.

### LAUCH MIT MANDEL-GORGONZOLA-CREME

**Zutaten:** 200 ml Sahne, 30 g Mandelblättchen, 2 EL Olivenöl, 700 g Lauch, Salz, 150 g Gorgonzola, Pfeffer

**Zubereitung:** Mit dem Mixstab Sahne und Mandelblättchen zu einer feinen Creme pürieren. Öl im Wok erhitzen. Lauch in 1 cm breite Streifen schneiden und dazugeben, salzen, unter Rühren 3 Min. braten. Mandelcreme unterrühren, zugedeckt 4 Min. bei milder Hitze dünsten. Gorgonzola hinzufügen, zugedeckt noch 2 Min. bei milder Hitze köcheln bis der Käse geschmolzen ist, mit Pfeffer kräftig würzen. Dazu schmecken Pellkartoffeln.

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