

Bratpaprika aus dem Pfanne

300 g Bratpaprika, 2 EL Olivenöl, 1 TL grobes Salz

Paprika waschen und gründlich abtrocknen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Bratpaprika bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Wenden 4-5 Min. braten, bis die Schoten braun zu werden beginnen. Bratpaprika mit etwas grobem Meersalz würzen. Wer es mag kann das Gericht noch mit frischem Knoblauch und oder Gemüsezwiebeln verfeinern.

Diese Woche gibt es noch mal **Austernpilze** in der Kiste.

WICHTIG

*Der weiße Belag auf den Austernpilzen ist **kein Schimmel**. Dieser Belag ist das austernpilztypische Mycel, was völlig unschädlich ist. Austernpilze haben die Angewohnheit, ihre Sporen noch am Sporenträger, dem Pilzkörper keimen zu lassen. Dann überzieht sich der Fruchstand, den wir als Pilz kennen, mit dem Mycel des Austernpilzes - dem eigentlichen Pilz. Angeblich kann man damit Austernpilze selbst ziehen, wenn man einen solchen mycelüberzogenen Pilz auf ein passendes Substrat gibt. Probiert haben wir das aber noch nicht. Auf jeden Fall ist dieses Geflecht im Gegensatz zu echtem Schimmel völlig harmlos.*

Austernpilze in Sahnesoße

0,5 kg Austernpilze, 1 Bd. Lauchzwiebeln (od. 2 Zwiebeln), 100g Frühstücksspeck, 2 EL Butter, 1Knoblauchzehe, 300g Sahne, 2 EL Creme fraiche, Salz, Pfeffer

Austernpilze mit einem Tuch abreiben, NICHT waschen, nur putzen! In Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen in Stücke schneiden (bzw. würfeln!). Speck würfeln, in Butter knusprig braten. Pilze und Zwiebeln zufügen. Bei mittlerer Hitze dünsten, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Knoblauch abziehen, zerdrücken und zu den Pilzen geben. Sahne dazugeben, ca. 5 Min. einkochen lassen. Mit Creme fraiche verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Fenchelsalat mit Orangen

2 Fenchelknollen, Orangen, 3 El. Sonnenblumenkerne, 200 g Joghurt, 1 El. Senf, 2 El. Sonnenblumenöl, 2 El. Obstessig

Fenchel putzen, längs halbieren und in sehr dünne Streifen schneiden, Fenchelgrün hacken. Orangen schälen, in Scheiben schneiden, achteln. Restliche Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken Alle Salatzutaten mischen und mit der Marinade vermengen. Salat mit dem gehackten Fenchelgrün garnieren.

Antipasti Fenchel

2 Knollen Fenchel, 2 Fleischtomaten, 2 Zehen Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer, Balsamico

Den gehobelten Fenchel in Olivenöl anbraten bis er bissfest ist und leicht gebräunt. Dabei immer wieder etwas umrühren. Dann für 1-2 Minuten die Tomatenwürfel und fein gehackten Knoblauch zugeben, alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Fenchel auf einen Servierteller füllen (oder flache Form) und mit Balsamicoessig, Pfeffer + Salz abschmecken. Ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Gebratene Pastinaken

500g Pastinaken, 1 Zwiebel, 2-3 EL Bratöl

Pastinaken waschen, schälen (oder sauber bürsten) und würfeln. Zwiebel würfeln und in Öl glasig braten, die Pastinaken dazugeben und schön knusprig ausbraten. Dazu schmeckt Spiegelei und Salat.

Variation: zu den gebratenen Pastinaken gekochten Reis, gut mit Curry gewürzt, geben und noch einmal zusammen durchbraten.

Pastinaken-Möhren-Gemüse

300g Pastinaken, 300g Möhren, 1 Zwiebel, 1 EL Öl, 200ml Gemüsebrühe, 100g Sahne, Salz, Pfeffer

Gemüse schälen, würfeln oder in Stifte schneiden. Zwiebel würfeln und in Öl andünsten. Auf kleiner Flamme glasig dünsten und Möhren und Pastinaken dazugeben. Mit Deckel 15 Min. garen. Mit Brühe ablöschen, Sahne hinzugeben und unter Rühren etwas einkochen. Mit Salz + Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie überstreuen. Passt gut zu Nudeln

Nudeln Alio e olio

500g Nudeln (Penne, Spaghetti), 5 EL Olivenöl, ½ Bd. Knoblauch mit Grün, 1 Bd. frische Petersilie, Salz u. Pfeffer (Mühle), Parmesan

Nudeln al dente kochen. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch klein schneiden und in dem Öl andünsten, Hitze herunterschalten, mit Petersilie klein gehackt und noch etwas Olivenöl über die Nudeln geben. Mit Salz + Pfeffer abschmecken. Und mit viel frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Möhren-Schwarzwurzel Gratin

500 g Schwarzwurzeln, 500 g Kleine Möhren, 1 Bd. Lauchzwiebeln, 1 EL Dijon-Senf, 50 ml Schlagsahne, 2 Eigelb, 100 ml Apfelsaft, 1 Knoblauchzehe, 75 g Emmentaler; gerieben, Salz und weißer Pfeffer

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser sauber bürsten schälen und in siedendem Salzwasser mit einem Schuss Essig + 1 EL Mehl bissfest (ca. 10 Min.) garen.

Möhren schälen, in wenig Salzwasser ca. 10 Minuten dünsten.

Lauchzwiebeln fünf Minuten mitdünsten.

Senf, Schlagsahne, Eigelb und Apfelsaft auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Emmentaleriterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form schichten. Soße darübergeben. Im Backofen bei 225 ° C ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.

Achtung: Tourverschiebung in KW 18: Wegen des Feiertags 1.Mai werden alle KundInnen, die normalerweise Freitags beliefert werden, erst am Samstag den 2.Mai beliefert.

Produktinfo 17/20

Wir möchten Sie ganz herzlich zu unserem Verkauf von Blumen-, Kräuter-, Gemüsepflanzen einladen, der auch in diesem Jahr stattfindet.

Viele wunderschöne Pflanzen stehen, wie auch in den vergangenen Jahren, in unserem Hof bereit. Das Sortiment ist noch reichhaltiger als in den letzten Jahren, es gibt 50 Tomatensorten, aber auch ein Auswahl an Beerensträuchern und Obstbäumen.

Alle aktuellen Informationen über das Angebot und Sorten finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik „Jungpflanzenverkauf“.

Unser Frühlingsfest kann ja leider aus bekannten Gründen nicht stattfinden, wir dürfen auch keinerlei Verköstigung anbieten und leider ist der Garten auch geschlossen.

Die allgemeinen Regeln zur Hygiene während der Coronakrise müssen beachtet werden (Abstand halten usw).

Deshalb können wir auch nicht vielen Menschen gleichzeitig den Zutritt zum Pflanzenmarkt gestatten, unter Umständen müssen Sie eine Wartezeit einkalkulieren. In der Woche ist es nicht so voll wie an Samstagen, vielleicht können Sie Ihren Besuch auf einen anderen Wochentag legen.

Unsere Umgebung hier in Brenig ist gerade jetzt ganz besonders schön, die Hecken, Apfel- und Birnbäume blühen und ein Besuch hier lässt sich mit einem tollen Spaziergang verbinden.

Der Pflanzenmarkt ist ab sofort während der Öffnungszeiten des Hofladens (Mo-Frei 9-19 Uhr, Sa 9-14 Uhr) auch geöffnet, eine fachkundige Beratung ist auch immer vor Ort.

Am 1. Mai ist der Hofladen und Pflanzenverkauf geschlossen.

**** ABO Gemüse Salat Obst**

von 20.04.2020 bis 26.04.2020

Kartoffel

11.....Tüte	Kartoffeln, festk._1,5kg	Deutschland	3,10 €/ Tüte
12.....Tüte	Kartoffeln, festk._2,5kg	Deutschland	4,95 €/ Tüte

Gemüse

1110.....kg	Auberginen	Spanien - Consejo Regular	9,40 €/ kg
967.....Stück	Austernpilze 200g Schale	Italien - k	2,40 €/Stück
1001.....kg	Avocado	Spanien - kontr. Bio-Anbau	11,00 €/ kg
386.....kg	Bataten	Spanien - kontr. Bio-Anbau	6,75 €/ kg
688.....kg	Bratpaprika	Spanien - kontr. Bio-Anbau	9,90 €/ kg
100.....kg	Brokkoli	Spanien - ICEA	9,90 €/ kg
455.....Bund	Bund-Knoblauch, frisch	regional eig	2,35 €/Bund
766.....Stück	Cherry-Tomaten, 250gr	Spanien - k	1,99 €/Stück
255.....kg	Chicoree	Niederlande - kontr. Bio-Anbau	7,50 €/ kg
1010.....kg	Fenchel	Italien - kontr. Bio-Anbau	4,90 €/ kg
744.....kg	Fleischtomaten	Spanien - kontr. Bio-A	7,50 €/ kg
422.....kg	Gemüsezwiebel kg	Spanien - kontr.	3,50 €/ kg
911.....St.	Gurke Schlangen	Niederlande - kontr.	1,70 €/ St.
590.....kg	Ingwer	Peru - kontr. Bio-Anbau	14,90 €/ kg
288.....kg	Japanese Greens Mischung	regio	15,99 €/kg Biola
456.....Stück	Knoblauch-KNOLLE	Spanien - kontr. E	14,40 €/ kg
110.....Stk	Kohlrabi Stück	Italien - Naturland	2,65 €/ Stk
540.....Stück	Kresse Schale	Deutschland - EG-Kont	0,85 €/ Stück
591.....kg	Kurkuma frisch	Peru - kontr. Bio-Anba	14,90 €/ kg
833.....kg	Mangold, grün	Italien - kontr. Bio-Anba	4,60 €/ kg
300.....kg	Möhren	Belgien - kontr. Bio-Anbau	3,20 €/ kg
303.....kg	Möhren Purple	Deutschland - Bioland	3,60 €/ kg
633.....kg	Paprika grün	Spanien - kontr. Bio-Anba	8,60 €/ kg
611.....kg	Paprika rot	Niederlande - kontr. Bio-Ant	10,90 €/ kg
622.....kg	Paprika, gelb	Niederlande - kontr. Bio-A	10,90 €/ kg
380.....kg	Pastinaken	Deutschland - Bioland	4,60 €/ kg
500.....Bund	Petersilie, Bund	Spanien - kontr. Bio-A	2,30 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg	Niederlande -	7,90 €/kg, u
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo	Deutschland	14,50 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling	Deutschland - E	27,00 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons	Deutschland	12,50 €/kg
440.....kg	Porree, Kilo	regional eig. Anbau - Biolar	5,20 €/ kg
278.....kg	Radicchio, kg	Italien - Naturland	7,50 €/ kg
377.....Bd.	Radieschen	Italien - kontr. Bio-Anbau	2,15 €/ Bd.
541.....Stück	Rettichkresse, rot	Deutschland - EG-	1,30 €/ Stück
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr	Niederland	2,50 €/Stück, u
340.....kg	Rote Bete, Kilo	Niederlande - kontr. Bio	3,30 €/ kg
877.....Bund	Rübstiel, Bund	regional eig. Anbau - Bi	2,70 €/ Bund
201.....St.	Salat 1	regional - Bioland	2,40 €/ St.
433.....kg	Schalotten	Deutschland - Naturland	7,90 €/ kg
550.....Bund	Schnittlauch	Deutschland - Demeter	2,20 €/ Bund
246.....kg	Schnittsalat	regional eig. Anbau - Biolar	15,99 €/ kg
388.....kg	Schwarzwurzeln	Niederlande - kontr.	5,65 €/ kg
330.....kg	Sellerie, kg	Niederlande - Demeter	3,30 €/ kg
1022.....Stück	Spargel, grün 250gr	Italien - kontr. Bi	5,90 €/ Stück
1020.....kg	Spargel, weiß	Deutschland - Naturland	19,90 €/ kg
188.....Stk	Spitzkohl, Stück 450gr+	Spanien - k	4,95 €/Stk
335.....St.	Staudensellerie	Spanien - kontr. Bio-A	4,20 €/ St.
1150.....Schale	Suppengemüse	regional eig. Anbau -	2,50 €/ Schale
711.....kg	Tomaten	Niederlande - kontr. Bio-Anbau	7,65 €/ kg
384.....kg	Topinambur	Niederlande - kontr. Bio-A	5,40 €/ kg
1200.....kg	Zucchini, Kilo	Spanien - kontr. Bio-Anb	5,99 €/ kg
400.....kg	Zwiebeln	Deutschland - Bioland	2,95 €/ kg

1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten	Deutschland	4,90 €/ kg
1522.....kg	Äpfel Topaz	regional - Bioland	4,50 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel	regional - B	11,90 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo	Dominikanische Republik	3,30 €/ kg
1577.....kg	Birnen, div. Sorten	Niederlande - kontr.	5,40 €/kg
1633.....kg	Clementinen	Marokko - kontr. Bio-Anb	6,50 €/ kg
1980.....Stück	Datteln, 250gr	Tunesien - Demeter	3,60 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg	Spanien - kontr. Bio-Ant	5,25 €/ kg
1840.....Stück	Heidelbeeren, Schale 125gr	Spanie	2,80 €/Stück, u
1922.....kg	Kiwi, Kilo	Italien - kontr. Bio-Anbau	4,30 €/ kg
1630.....kg	Kumquat	Spanien - kontr. Bio-Anbau	9,90 €/ kg
1645.....kg	Limetten	Mexico - kontr. Bio-Anbau	7,90 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück	Burkina Faso - BCS	1,95 €/ Stück
1599.....kg	Mispeln, Kilo	Spanien - kontr. Bio-Anba	10,50 €/ kg
1600.....kg	Orangen	Spanien - Consejo Regulador d	4,10 €/ kg
1622.....Tüte	Saftorangen, Beutel 3kg	Spanien - l	9,80 €/Tüte
1623.....kg	Saftorangen, Kilo	Spanien - kontr. Bio	3,65 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse, frisch	Frankreich - kontr. B	12,50 €/ kg
1644.....kg	Zitronen	Italien - ICEA	5,50 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....x 500g	Sauerkraut servierfertig 500gr	Dr	2,70 €/ x 500g
------------------	---------------------------------------	----	-----------------------

Obst

1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten	regional - Bi	4,50 €/ kg
-------------	--------------------------------	---------------	-------------------