

SCHNELL & GUT

SELLERIESCHNITZEL MIT KRÄUTERQUARK

Zutaten:

1 Knollensellerie, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 250 g Quark, 5 EL Milch, 3 EL Schnittlauch, Kräutersalz

Zubereitung:

Sellerie waschen, schälen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Selleriescheiben darin einmal aufkochen, etwa 3 Min. ziehen lassen und in einen Sieb gießen. Das Ei in einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit einer Gabel schlagen. In einem anderen Teller Semmelbrösel hineingeben. Nun die Selleriescheiben zuerst im Ei und dann in Semmelbrösel panieren. Die fertigen Schnitzel in eine Pfanne mit Öl geben und mit mittlerer Hitze goldbraun braten.

Aus Quark, Milch, Kräutersalz, Schnittlauch und Pfeffer einen cremigen Kräuterquark herstellen und zu den noch heißen Schnitzel servieren.

SCHNELL & GUT

GEFÜLLTE AUBERGINEN

Zutaten:

4 Auberginen, 2 Zucchini, 200 g roher Schinken, 100 g Pecorino, 80 g Butter, 8 TL Semmelbrösel, 4 EL Parmesan, 50 g Mehl, 2 EL Petersilie, 1/2 L Milch, 1 TL Meerrettich, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Fleisch der waagrecht halbierten Auberginen vorsichtig herauslösen und die Schalen in etwas Öl weich braten. Das gewürfelte Fruchtfleisch in dem Rest Öl weich dünsten. Zucchini in Scheiben schneiden. Die Schinkenwürfel in etwas Butter anbraten, dann die Zucchinischeiben für eine Minute dazugeben und beides herausfischen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, das Mehl unterrühren, die Milch dazugießen und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Drei Viertel des geriebenen Pecorino und den Meerrettich hineinrühren und abschmecken. Die Auberginenschalen mit dem Fruchtfleisch und der Zucchini-Schinken-Mischung füllen, die Sauce darüber verteilen und die mit dem Rest Pecorino und der gehackten Petersilie vermischten Semmelbrösel darüberstreuen. Das Ganze mit Parmesan bestreut bei 200°C ca. 20 Min. gratinieren.

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

Vergangenen Samstag war unser Hoffest

Wir haben uns sehr gefreut, Sie alle hier bei uns begrüßen zu dürfen. Bei wunderschönem Sonnenschein konnten Sie Käse verkosten, Frau Fauser (Rind&Schwein) und Herr Schwarz (Honig) kennenlernen und schöne kunsthandwerkliche Besonderheiten erwerben. Vielen Dank für Ihr zahlreiches Kommen.

Orangen

Nun gibt es die späten Sorten bei den Orangen, in Ihrer Grünen Kiste finden Sie die Sorte Lane Late. Nun noch die süßen leckeren Vitaminlieferanten genießen!

Käse-Aktion „Schaf und Ziege“

Wir wollen mit Ihnen zusammen unseren Käsezuwachs feiern. **Ab dem 9.4. wird es bei uns auch eine Käse-Tüte für 10 € mit Ziegen- und Schafskäse geben.** Um die wichtigsten Sorten und Gebiete kennenzulernen, machen wir dieses Jahr unsere „Tour de Kaas“ mit Ziegen- und Schafskäse.

Ostermontag

Am 2. April ist Ostermontag. Da sind wir nicht persönlich im Büro zu erreichen. Ihre Wünsche und Bestellungen können Sie uns gerne auf den Anrufbeantworter sprechen oder per Mail schicken.

© **Schöne Ostern**

Ihr Team vom Bioland Gemüsehof Hörz

ZUCCHINI-NUDELN MIT GEMÜSESAUCE

Zutaten: (2 Pers.)

2 mittelgroße Zucchini, 1 Möhre, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 Frühlingszwiebeln, 8-10 Kirschtomaten, 1 TL ger. Ingwer, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Mandelmus, 2 EL Olivenöl, 350 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, einige Blätter Basilikum, Parmesankäse nach Belieben

Zubereitung:

Zucchini mit einem Spiralschneider zu Spaghetti drehen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Möhren schälen und fein reiben. Tomaten vierteln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Möhre, Zwiebel, Knoblauch, und Ingwer anschwitzen, Tomaten und Tomatenmark dazugeben, gut umrühren und dann die Gemüsebrühe zugeben. 5-10 Min. köcheln lassen, Mandelmus dazugeben und nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini-Spaghetti darin aufwärmen, mit Basilikumblättchen garnieren. Mit Parmesankäse bestreut servieren.