

die frische Kiste macht Urlaub
vom 3.-28. Aug.!

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

am Sonntag, den 13. September veranstalten wir wieder einen

Tag der offenen Tür

- Sie sind alle eingeladen mit uns einen entspannten Nachmittag zu verbringen, bei einer guten Tasse Tee oder Kaffee und selbstgebackenem Kuchen. Hoffentlich können wir wieder Apfelsaft pressen, nach etwas Musik schauen wir uns noch um, natürlich gibt es wieder eine Feldbegehung und Packraumführung.

- Letzte Woche war die Mehrwertsteuersenkung bei uns doch turbulent, da unser Program zwar die Steuersenkung akzeptierte, dann aber andere Funktionen blockierte, so brauchten wir doch die IT-Experten. Abgebucht wurden dann auf jeden Fall die korrigierten Beträge mit neuem Steuersatz.

Mit frischen Füßen

Hilke Kathrin

Mangold-Kartoffel Auflauf

1 kg vfk. Frühkartoffeln - gut waschen, in Schäben schneiden, mit Öl in großer Pfanne bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min braten, danach salzen

500g Mangold - waschen, in Streifen schneiden, mit 2 EL Öl in großen Topf kurz
1/2 TL Salz anbraten, ständig wenden, 50ml Wasser hinzu, Salz + Muskatnuss hinein
Muskatnuss 5 Min dünsten, mit Deckel;

2 gehäufte EL Dinkelmehl } verrühren 1/2 TL Salz dazu, dann zum Mangold geben
100 ml Sahne } etwas einkochen lassen,

3 Tomaten - waschen, in Scheiben schneiden } Auflaufform fetten, Kartoffeln
2 Knoblauchzehen - stäben fein hacken } einschichten, darauf Mangoldgemüse

100g Ziegenkäse - raspeln } darauf Knoblauch + Tomaten + Salz + Pfeffer

über den Auflauf geben, ca. 20 Min bei 200° überbacken

frischen Basilikum - etwas zerupfen, drüber streuen

Guten Appetit