

Herbst Tag und Nachtgleiche
2020

Liebe Kundinnen und Kunden,

am Sonntag (20.9.) ist unser Hoffest.

Ab 14 Uhr sind Sie alle eingeladen zu Kaffee/Tee und Kuchen. Um 14³⁰ startet die Feldbegehung und um ca. 17 endet die Veranstaltung mit etwas Musik.

Statt Herbststrüßchen wurden mir kleine Steckrüben geliefert, diese können aber genauso auch roh, z. Bsp. geraspelt in den Salat gegessen werden oder doch traditionell als Steckrübenschnitzel zubereiten - die Scheiben blanchieren und dann paniert ausbacken. Klassisch in den Eintopf passen sie natürlich auch.

Mit frischen Grüßen
Nirke Nathe

Steckrübenrosti

500g Steckrübe - schälen, waschen, fein raspeln

1 Ei

2 EL Quark

2 EL Vollkornmehl

1 TL Thymian

1/2 TL Oregano

2 TL Gemüsebrühpulver

je 1/2 TL Salz + Pfeffer

2 Zwiebeln -

1-2 Karotten

1 Peperoni (wer mag)

vermengen, Zwiebeln in 1 EL Butter glasig dünsten
Karotten fein raspeln und alles unter die
Steckrüben mengen, in gefettete Auflaufform
geben und bei 190°C ~ 50 Min backen.

dazu eine dicke Schüssel grüner Salat reichen

Guten Appetit