

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

manche haben es vielleicht schon entdeckt: auf unserer Internet-Seite können Sie unter „Rezepte“ die Kundenanschriften mit den Rezepten der letzten Monate nachlesen.

Aktualisierung des Wochenangebotes: Dienstags aktualisiere ich oft nochmal den Online-Shop, da ich dann erst von der Gärtnerei und vom Großhandel Absagen und Änderungen für die laufende Woche bekomme, so kommt dann manchmal noch etwas dazu oder fällt raus, wenn es momentan doch nicht lieferbar ist! Vom Großhandel erfahre ich manchmal aber auch erst Mittwoch oder Donnerstag, daß etwas nicht lieferbar ist, weil sich Lieferungen verzögern oder die Qualität nicht stimmt!

Mit freundlichen Grüßen

Hilke Hatzke

Schweizer Wirsingauflauf

- 40g Butter - in großen Topf geben
- 1 Zwiebel - schälen, in Viertelringe schneiden
- ca. 800g Wirsing - in ~1,5cm breite Streifen schneiden
- 200ml Gemüsebrühe - damit ablöschen, ~ 10 Min köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer würzen
- 200ml Sahne } verquirlen
- 4 Eier
- 200-400g* Emmentaler, gerieben - zu der Eier-Sahne-Mischung geben
- Muskat - Eier-Käsemischung würzen + Salz
- den gedünsteten Wirsing in gebutterte Auflaufform geben - Eier-Käsemischung darübergeben, bei 180°C ~ 45 Min. backen lassen, dazu passen Pellkartoffeln

* im Originalrezept stehen 400g Emmentaler!

Guten Appetit