

die Schwalben sind da, 2021

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!

Tomatenjungpflanzen von samenfesten Sorten gibt es jetzt aus dem Bedernauer Permakulturanbau! **Sorten im Online-Shop!**

Mit frischen Grüßen Habe\*Habe

### Pastinakencreme

500g Pastinake  
500g Karotte  
250g Kartoffel (vorw. f.k.) } Kartoffeln schälen, Pastinake, Karotte abbürsten und alles würfeln;  
200ml Gemüsebrühe - die gewürfelten Gemüse in der Brühe ~ 10Min garen;  
nach Geschmack 1-2 Knoblauchzehen, feingehackt zu dem Gemüse geben; das Gemüse pürieren;  
2 Eßl Petersilie - fein gehackt;  
2 Eßl Weizenvollkornmehl - über das Gemüse stäuben, einrühren, Masse kurz aufkochen lassen;  
100g Sahne - dazu geben, unter Rühren etwas einkochen lassen,  
Salz, Pfeffer - abschmecken, zuletzt die Petersilie unterrühren,  
dazu passen panierte Gemüseschnitzel oder Bratlinge,

Guten Appetit

Oder die Pastinaken mit in eine Suppe geben oder geriebt zu Backkartoffeln aufs Backblech!