

Jetzt gibt es
wieder fränkische Walnüsse!

Portulakblüte 2022

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir hoffen Sie hatten einen schönen, entspannten Sommer, eine gute Ernte im eigenen Garten oder Balkon und freuen sich jetzt wieder auf die zuverlässige Lieferung der frischen Kiste!

Von der Diesmühle nördlich von Mindelheim bekommen wir jetzt Kresseschalen. Der Biobetrieb dort hat sich vor ca. 3 Jahren gegründet und möchte neben Kresse auch noch andere Keimlinge anbieten*, so z.Bsp. Broccoli und Radieschen. Sie werden auf Kompostierbaren Haufmatten und ohne Kunstlicht angebaut!

Als neuen Käse haben wir jetzt neben dem Oliven-Brie auch einen mittelfesten Schnittkäse mit getv. Tomaten, Oliven und Knoblauch gewürzt, genannt Al Capone, er kommt von der Hofkäsererei Wiggensbach!

Mit spätsommerlichen Grüßen

Heike Hatheuf

Kresse-Eier Salat (4 Pers.)

2 Eier - hartgekocht, schälen, abkühlen lassen, mit Eierschneide in Scheiben schneiden,
2 mittlere Tomaten - waschen und in kleine Würfel schneiden,
1 großes Pack Kresse - Kresse abschneiden, mit Tomatenwürfeln mischen mit Eierscheiben auf 4 Tellern anrichten

2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer, Honig } verrühren, dann Öl unterschlagen, Marinade
5 EL Olivenöl extra zum Salat servieren

* doch schon ab nächster Woche!

Guten Appetit