

Liebe Kundinnen, Liebe Kunden,

wir hatten ein schönes Heffest, toll dass so viele von Ihnen uns Besuchen kamen!

manche haben es vielleicht schon entdeckt: auf unserer Internet-Seite können Sie unter „Rezepte“ alle Kundenanschriften der letzten Monate nachlesen!

Aktualisierung des Wochenangebotes: Oft aktualisiere ich dienstags nochmal den Online-Shop, da ich dann erst von der Gärtnerei und vom Großhandel Änderungen für die laufende Woche bekomme, so kommt dann manchmal noch etwas dazu oder fällt ganz weg, wenn es doch nicht mehr 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 passt.

Schweizer Wirsingauflauf

Mit frischen Grüßen

Hilke Hakraif

1-2 Zwiebeln - schälen, in Viertelringe schneiden

ca. 800g Wirsing - in ~ 1,5cm breite Streifen schneiden

200ml Gemüsebrühe - damit ablöschen

~ 10Min köcheln lassen, mit Salz + Pfeffer würzen

} mit 40g Butter in großen Topf geben und andünsten

200ml Sahne } verquirlen  
4 Eier

200-400g\* Emmentaler, gerieben - zu der Eier-Sahne Mischung geben

Salz, Muskat - würzen

den Wirsing in gebutterte Auflaufform geben - Eier-Käse-Mischung darüber geben

bei 180° ~ 45 Min. backen lassen, dazu passen gut Pellkartoffeln

\* im Originalrezept stehen 400g!

Guten Appetit