

Tag der offenen Tür: 24. Sept!

Die frische Kiste macht Sommerpause vom 7. Aug. - 1. Sept.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wir haben einen Tag der offenen Tür bei den Bio-Erlebnis tagen im Herbst angemeldet: am 24. Sept. Sonntag Nachmittag laden wir Sie und alle Interessierten zu Kaffee/Tee und Kuchen ein!

Es wird wieder eine Feldbegehung und eine Packraumführung geben, wir werden auch alle Bio-Landwirte, die uns direkt beliefern einladen, dass sie sich kurz vorstellen können und mit Ihnen ins Gespräch kommen können. Auch die Hand- Apfelsaftpresse wird wieder in Aktion sein.

Mit frischen Grüßen

Ulrike Kathenig

### Auberginen-Parmigiana

(das beste Auberginen Gericht was ich je gegessen habe)

1 Zwiebel - fein schneiden, in 2-3 EL Olivenöl andünsten (in gr. Topf)  
3 Knoblauchzehen - fein hacken, zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten  
1 Fl. Passata (oder geackte Tomaten) dazugeben  
Salz, Pfeffer, Oregano, Thym, Rosm. - nach Geschmack würzen - kräftig!  
ca. 20 Min köcheln lassen,

3-4 Auberginen (800g-1kg) längs in ca 0,5 cm dicke Streifen schneiden,  
Ofen auf 220°C vorheizen, Auberginenstreifen mit Öl bestreichen  
ca. 20 Min auf Backpapier im Ofen backen

200g Mozzarella - zerzupfen, 5 EL Sauce + 1/3 der Auberginen in gefettete Auflaufform  
100g Parmesan geben, 1/3 der Sauce darauf, 1/3 v. Mozzarella und Parmesan darüber, dann  
gesehen wieder Aubergine und Käse + Sauce, ca. 20 Min backen

Basilikumblättchen darüber streuen

Guten Appetit