

Malvenblüte 2023

- **Hoffest** am Sonntag, den 24. Sept.!
- wir haben Brennholz zu verkaufen: Fichte + Esche, bei Bedarf gerne melden!

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir hoffen Sie sind, wie wir, gut erholt aus der Sommerpause zurück! Jetzt naht schon unser Hoffest, am So., 24.9., ab 14 Uhr beginnen wir mit der Packraumführung, danach gibt es die Feldbegehung, parallel dazu laden wir zu Kaffee/Tee und Kuchen ein! - wer gerne backt: Kuchenspenden sind sehr willkommen!

Ab 16" tritt dann die Musikgruppe: Hans Kramers Tanzkapelle auf, sie spielen Folklore und Tänze aus vielen Ländern, zu einigen Tänzen werden wir dann auch angeleitet mitzutanzern!

Mit frischen Gruppen Kerke Herbst

Es beginnt wieder die Kürbiszeit!

gebackener Kürbis mit Feta + Mandeln

~ 1kg Kürbis (Delikata, Sweet Dumpling oder Hokkaido)

warden, in 1,5-2cm breite Streifen schneiden - mit Schale

Oliveneröl

Salz + Kreuzkümmel

} in eine Schüssel geben, Kürbis darin wenden und auf ein Backblech legen, bei 190° ca 20 Min backen dann wenden und nochmals 10 Min backen,

100g Feta zerkrümeln

50g Mandeln zerhackt

1 kl Zwiebel

1 EL Dijonsenf

1 EL Ahornsirup

4 EL Balsamicoessig

2 EL Oliveneröl

Salz/Pfeffer

} zusammen auf den Kürbis geben

} Dressing herstellen, über den Kürbis geben und servieren*, dazu passt Reis + Rote Linsen

* Koriander/Petersilie drüberstreuen

Guten Appetit!