

Wenn der Kurier arg schnell schwänzte,
 bitte melden für Ersatz oder Gutschrift!
 jetzt sind doch wieder Store da, 2025
 - vielleicht aus dem Norden angereist?

Liebe Kundinnen, liebe Kunden

die Kaki stammt aus China und Japan, wird jetzt aber im gesamten

Mittelwestraum angebaut, auch mit sehr vielen Sorten. Richtig reif und

aromatisch ist sie erst, wenn sie glasig - durchscheinend aussieht,

da sie dann sehr druckempfindlich ist, soll sie wie Birnen und Avocado

erst beim Endverbraucher anstrichen. Kakis werden meist roh gegessen,

in dem man die Frucht zerteilt und die Schale abzieht oder auch die Schale

koffelt, gut passt dazu etwas Zitronensaft. Wenn die Schale auch essbar ist!

Kakis werden aber auch zu Kompott, Konfitüre, Smoothies u. v. m.

verarbeitet.

Mit frischen Suppen

Heike Hehn

Radiccio-Fenchel-Salat

~0,4 Radicio - waschen, in mundgerechte Stücke schneiden

~0,4 Fenchel - handkühlen schneiden

6 EL Olivenöl
 3 EL Aceto balsamico
 2 TL Honig
 2 TL Koriander sauer, ohne Fett reiben, zerstoßen/mahlen zur Soße geben
 mit Soße, Pfeffer abschmecken, mit Parmesan + Walnüssen servieren

Radiccio zur Pasta - Spaghetti nach Rezept kochen

2 Radicio - putzen, waschen

Olivenöl - in der Pfanne erhitzen, Radicio dann 5-6 Min anbraten, dabei wenden,

Salz, Pfeffer, - wenn Radicio bräunt salzen, pfeffern, Kraut zugeben

2 Schalotten - schälen, fein würfeln

2 Knoblauchzehen - schälen, fein hacken

1 EL Honig + 2 Balsamico Essig
 Parmesan - geraspelt, darüber geben, zu den Spaghetti geben!

guten Appetit!