

Liebe Kundinnen, liebe Kunden

wir haben einen akuten Kistenmangel! Bitte stellen Sie alle Kisten raus, die Sie von uns haben - sollten Sie Kisten brauchen können wir kostenlose Holz- oder schöne Pappkisten anbieten, bitte einfach bei uns melden!

Aufmerksam möchte ich auch mal wieder auf unser Wurst- und Schinkensortiment machen: Die Produkte kommen aus einer Tierhaltung wie man sie sich nur wünschen kann: viel Weideauslauf, nur hofeigenes Futter, ohne Transport wird am Hof geschlachtet -> www.biohof-ziegler, in Grüneltshofen haben sie auch einen Hoffladen (Fr. geöffnet) p.s. der Schinken wird jetzt auch wieder aufgeschnitten!

Mit freundlichen Grüßen

Kerke Hahnel

Rote Bete Carpaccio

400-500g Rote Bete - bissfest garen, schälen, in feine Streifen schneiden
(Hände vorher einölen!)
6 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 EL Honig
1 TL Dijonsenf
wer mag kann sie auch roh verwenden,
verquirlen, mit Salz + Pfeffer abschmecken,
Hälfte über die auf einem Teller verteilte Rote Bete geben,

2-3 EL Walnusskerne - anrösten, grob hacken } über die Rote Bete geben
50g Rucola - waschen, trocken schütteln } Rest vom Dressing dazu

1 Ziegencamembert oder Feta - in Scheiben um die Rote Bete verteilen,
dazu Vollkornbrot servieren

Guten Appetit