

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

nach unserer Sommerpause, in der wir auch fleißig auf unseren Feldern waren, gibt es jetzt besonders viel aus eigenem Anbau:

Zucchini (die letzten), Zuckermais, Hokkaido- und Delicata Kürbis, Wirsing, Spitz- und Rotkohl, Mangold, Petersilie, Karotte, Rote Bete, Kirschtomaten, Peperoni und Gewürzpaprika und nächste Woche wieder nachgesäter Koriander!

Nur die Bohnen, die hatten dieses Jahr wirklich ein Problem mit der Hitze, ich hoffe sie tragen noch etwas jetzt im schönen Spätsommer und Herbst.

Schön, daß einige von Ihnen im Sommer das Angebot annahmen und sich selbst etwas auf unserem Feld geerbt haben!

Mit frischen Grüßen

Kresse-Tomaten-Salat (4 Pers.)

Heike Hattorf

2 Eier - hart kochen, schälen, abkühlen lassen
mit Eischneider in Scheiben schneiden

3-4 mittlere Tomaten - waschen, in Würfel schneiden,

2 Pack Kresse - Kresse abscheiden, mit Tomatenwürfeln mischen
mit Eisdübeln auf 4 Tellern anrichten

2 EL Apfelessig } vermischen
Salz, Pfeffer, Honig

6 EL Olivenöl - unter die Marinade schlagen, über den Salat geben
und sofort servieren!

Guten Appetit