

## Ihre Ökokiste in der 21. Kalenderwoche 2020:

Alle Produkte der Ökokiste stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Falls nicht anders verfügbar, kommen auch Produkte, die in Umstellung auf die ökologische Wirtschaftsweise erzeugt wurden, zum Einsatz (kleine Buchstaben bei „Info“ auf der Rechnung) DE-ÖKO-006.

### Regionale Produkte haben bei uns Priorität! Aus regionalem Anbau stammen:

Andreas Ohlig (Koblenz, Bioland): **Salat, Gurken, Basilikum, Schnittlauch, Dill, Petersilie, Minigurken, Lauchzwiebeln, Mangold, Rucola, Kohlrabi, Topfkräuter, Rhabarber, Auberginen, Stangenbohnen.**

Gerhard Kohl (Urbar, Bioland): **Kartoffeln.**

Familie Weinig, Hof Hahlgarten (Frücht, Bioland): **Fleisch, Wurst und Eier.**

Gertruden-Hof (Weißenthurm, Eigenanbau, Bioland): **Apfelsaft, Apfel-Quittensaft.**

Weingut Weber (Lehmen, Ecovin) **Riesling trocken, Riesling halbtrocken, Regent Rosé trocken, Regent Rosé halbtrocken, Rondo Rotwein trocken.**

Liebe Kundinnen und Kunden unserer Ökokiste,

in der Woche vom 18.05.2020 bis zum 24.05.2020 verschieben sich die Liefertouren Donnerstag und Freitag aufgrund des Feiertags Christi Himmelfahrt am 21.05.2020 einen Tag nach hinten, d.h. die Donnerstagstouren werden am Freitag, den 22.05.2020 und die Freitagstouren am Samstag, den 23.05.2020 ausgefahren. Unser Hofladen ist momentan aufgrund der aktuellen Ereignisse rund um Corona bis auf Weiteres geschlossen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

Ihr Gertruden-Hof-Team

## Rhabarberkuchen mit

### Rahmguss

Für den Mürbeteig:

240 g Mehl, 160 g Butter

80 g Rohrohrzucker, 1 Ei

1 Prise Salz

ca 600 g Rhabarber

375 ml Milch, 120 ml Sahne

75 g Butter, 3 Eier

120g Rohrohrzucker

1 Packg. Puddingpulver

Für die Streusel:

100 g Butter, 160 g Mehl

60 g Rohrzucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz einen Teig kneten, 1 Stunde ruhen lassen und eine Springform damit auskleiden. Den Rhabarber waschen, trocknen, in Stückchen schneiden und auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Milch, Sahne, Butter und Zucker zusammen erhitzen. Die Eier und das Puddingpulver miteinander verquirlen (Mixer) und dazu geben. Die noch heiße Creme über den Rhabarber geben.

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl miteinander verkneten, Streusel „formen“ und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen ca. 45 Minuten bei 175°C backen.

## Tomaten-Käse Quiche

150 g feines

Weizenvollkornmehl

150 g Quark, 150 g Butter

Salz, Butter

ca. 350g Tomaten

frisch gemahlener Pfeffer,

Salz, frisches Basilikum

1/2 Bund Lauchzwiebeln

oder 1/2 Zwiebel,

100 ml Sahne, 2 Eier

125 g Emmentaler

Aus Mehl, Quark, Butter und Salz einen Quark-Öl-Teig herstellen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Quicheform mit Butter einfetten, den Teig in der Form verteilen und einen Rand von ca. 2 cm formen. Tomaten in Scheiben schneiden und nebeneinander auf den Tortenboden legen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden (oder Zwiebel fein würfeln) und mit dem fein gehackten Basilikum über die Tomaten streuen. Sahne mit den Eiern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Quiche gießen. Anschließend den geriebenen Käse verteilen und ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!