

## Ihre Ökokiste in der 11. 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): **Postelein, Radieschen.**

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.** Stefan Degen, Manderscheider Hof (Kobern-Gondorf, Bioland): **Bärlauch.**

Daniel Cochems (Kobern-Gondorf, Bioland): **Äpfel.**

Liebe Kundinnen und Kunden unserer Ökokiste,

unser neuer Onlineshop ist online gegangen. Wir stehen Ihnen bei Rückfragen gerne zur Verfügung.

In der Karwoche KW15 (06.04.2020 – 12.04.2020) werden die Liefertouren, die auf den Feiertag Karfreitag, 10.04.2020 fallen einen Tag später, d.h. am Samstag, 11.04.2020 ausgefahren.

Bitte beachten Sie, dass wir in KW16 (13.04.2020-19.04.2020) Betriebsferien haben und in der Zeit keine Ökokisten ausgeliefert werden und unser Hofladen geschlossen ist.

Ihr Gertruden-Hof-Team

## Brokkoli-Streusel-Tarte

ca. 500 g Brokkoli  
ca. 100 g Möhren  
2 EL Olivenöl  
Salz  
50 g Parmesan  
250 g Mehl  
50 g Semmelbrösel  
100 g gem.  
Haselnusskerne  
200 g Butter, kalt  
Pfeffer  
Muskatnuss  
150 g Brie  
3 Eier  
200 ml Schlagsahne  
¼ TL Chiliflocken

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Möhren putzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl und etwas Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorgaren. Inzwischen für die Streusel Käse fein reiben. Mehl, Brösel, Nüsse, Parmesan, die in kleine Stücke geschnittene Butter, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 EL eiskaltem Wasser in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Zwei Drittel der Streusel in eine gefettete eckige Springform (24x24 cm, ersatzweise runde Springform 26 cm Ø) drücken. Blech aus dem Ofen nehmen, Brokkoli etwas abkühlen lassen. Streuselboden 10 Minuten (Temperatur wie oben) auf einem Rost auf der untersten Schiene vorbacken. Brie, Eier und Sahne in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab zu einem glatten Guss pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Brokkoli auf dem vorgebackenen Streuselboden verteilen. Den Guss darüber geben. Mit den restlichen Streuseln bestreuen und im heißen Ofen auf einem Rost auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

## Rote Bete Schichtspeise

Ca. 250g Rote Bete  
250g (Ziegen)Frischkäse  
50g Joghurt  
2EL Balsamico Bianco  
2-3 TL flüssiger Honig  
Pfeffer  
1 EL gehackte Walnüsse  
2 EL Zitronensaft

Rote-Bete-Knollen in kochendem Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten garen. Den Frischkäse mit dem Joghurt, Balsamico-Essig, Honig und Pfeffer verrühren. Rote Bete abgießen, abschrecken, pellen und mit dem Zitronensaft fein pürieren. In Gläser abwechselnd Frischkäsecreme und Rote-Bete-Püree füllen. Mit gehackten Walnüssen garnieren. Guten Appetit!

**Öffnungszeiten des Hofladens:** Di. 10 – 14 Uhr, Fr. 10 – 19 Uhr. Samstag geschlossen!  
(Anfahrt: ab Baustoffhandlung Kircher in Weißenthurm ausgeschildert: Bioland-Verkauf ab Hof).

Tel. 02637-600035 [www.gertruden-hof.de](http://www.gertruden-hof.de), [www.oekokiste.de](http://www.oekokiste.de).