

Ihre Ökokiste in der 24. 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): **Gurken, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Minigurken, Mangold, Rucola, Spinat, Topfkräuter, Rhabarber, Weißkohl, Fenchel, Salate, Tomaten.**

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

Gertruden-Hof (Weißenthurm, Eigenanbau, Bioland): **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 08.06.2020 bis zum 14.06.2020 verschieben sich die Liefertouren Donnerstag und Freitag aufgrund von Fronleichnam um einen Tag nach hinten.

Teilen Sie uns gern frühzeitig Lieferpausen mit, sollten Sie keine Lieferung benötigen. In unserem Onlineshop www.gertruden-hof.de können Sie Ihre Lieferpausen auch selbst verwalten. Bitte achten Sie immer darauf, dass Sie bei einer Eintragung einer Lieferpause auch eine Bestätigungs-E-Mail erhalten.

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

Apulische Fenchel-Pizza

Für den Hefeteig:

10 g frische Hefe
1 Prise Zucker
200 g Vollkornmehl
1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für den Belag:

ca. 400 g Fenchel
2 Zwiebeln
70 g Pecorino
4 EL Olivenöl
1 TL getr. Oregano
Salz, Pfeffer
Olivenöl für das
Backblech, Mehl zum
Ausrollen

Für den Teig aus Hefe, 140 ml lauwarmen Wasser, Zucker, Mehl, Salz und dem Olivenöl einen glatten, geschmeidigen Teig kneten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Inzwischen für den Belag Zwiebeln und Fenchel schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Ringe zerteilen. Den Käse reiben. Den Hefeteig noch einmal durchkneten und auf dem Backblech zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen, den Rand etwas dicker formen. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, die Zwiebeln und den Fenchel darauf verteilen. Dann Käse, Oregano, Salz und Pfeffer aufstreuen und das restliche Öl darüber verteilen. Die Pizza im Ofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.

Guten Appetit!

Salat mit

Buttermilchdressing

1 Salat, z.B. Batavia
1 Zwiebel
Ca. 100 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl
Ca. 1/2 TL Salz
1 TL Salatgewürz
1 TL Kräutersenf

Den Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden. Buttermilch mit Olivenöl und den angegebenen Gewürzen und Senf vermischen. Den vorbereiteten Salat mit den Zwiebeln vermischen und vorsichtig mit der Sauce vermengen.