

Ihre Ökokiste in der 22. 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, Mangold, Rucola, Kohlrabi, Topfkräuter, Rhabarber, Auberginen, Stangenbohnen.**

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

Familie Weinig, Hof Hahlgarten (Frucht, 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 01.06.2020 bis zum 07.06.2020 verschieben sich die Liefertouren aufgrund des Feiertags Pfingstmontag 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

Petersilienbutter

125 g Butter
1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 EL Zitronensaft
1 TL Senf
Salz
Pfeffer, schwarz

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Petersilie waschen, trocken tupfen und von den Stielen befreien, die Schalotte abziehen und beides mit dem Pürierstab zerkleinern, mit dem Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Anschließend langsam unter die Butter rühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, eine Rolle formen, in Folie wickeln und kalt stellen. Von der hart gewordenen Butter 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Nudel Omelett mit Champignons

75g Spaghetti
Salz, Pfeffer
150g Champignons
4-5 Eier
2 EL Sahne
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
2 EL Petersilie

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In einem Durchschlag abschrecken und abtropfen lassen. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Omelett Eier und Sahne in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. 1 EL Öl und 1 EL Butter in einer beschichteten ofenfesten Pfanne erhitzen. Spagetti zugeben und kurz anbraten, dabei darauf achten, dass sie nicht „anbacken“, dann die Eimasse zugeben und bei mittlerer Hitze leicht stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) 6-8 Minuten stocken lassen. Restliches Öl und restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer bis starker Hitze 3-5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Omelett auf einen vorgewärmten großen Teller gleiten lassen. Pilze darauf verteilen. Mit Petersilie bestreuen und servieren. Guten Appetit!