

Ihre Ökokiste in der 31. 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, Dill, Lauchzwiebeln, Salat, Mangold, Topfkräuter, Fenchel, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Stangenbohnen, Rucola.**

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 (Koborn-Gondorf, Bioland): **Spitzkohl, Rote Bete, Buschbohnen.**

Liebe Kundinnen und Kunden unserer Ökokiste, wir freuen uns, Sie gut erholt nach unseren Betriebsferien wieder beliefern zu können. Unsere regionalen Gärtner haben eine große Auswahl an Gemüse und auch im Obstbereich wird das Angebot wieder größer. Wenn Sie Urlaub haben und keine Ökokiste brauchen, geben Sie uns rechtzeitig Bescheid oder tragen Sie Ihre Lieferpause selbst im Onlineshop www.gertruden-hof.de ein. Dann können wir und unsere Lieferanten besser planen.

Bei Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung! Wir wünschen Ihnen eine schöne erholsame Sommer- und Urlaubszeit!

Ihr Gertruden-Hof-Team

Kartoffel-Fenchel-Gratin

4 große Kartoffeln
ca. 500g Fenchel
Salz
3 EL Semmelbrösel
1 EL Petersilie, frisch
1 Knoblauchzehe
Pfeffer,
2 EL Olivenöl
100g geriebenen Käse

Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, pellen und abgekühlt in Scheiben schneiden. Fenchel putzen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser 8-10 Min. garen. Kartoffeln und Fenchel in eine gefettete Auflaufform geben. Semmelbrösel, gehackte Petersilie, gehackte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und geriebenen Käse mischen. Das Gemüse damit bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen ca. 30 Minuten bei 175 °C backen.

Guten Appetit!

Möhren-Scones

150 g Möhren
40 g Rosinen
175 ml Milch
250 g Mehl
50 g Butter (zimmerwarm)
50 g Zucker
3 gestr. TL Backpulver
Salz
Mascarponecreme
200 g Mascapone (ersatzw. Quark 20 %)
½-1 EL fein abger.
Orangenschale
4 EL Orangensaft
2 EL Zucker

Für die Scones: Möhren fein sauber bürsten oder ggf. schälen und grob raspeln. Möhrenraspeln und Rosinen in 125 ml Milch geben und 5 Min. beiseite stellen. Mehl, Butter, Zucker, Backpulver und Salz mit den Knethaken des Handrührers verkneten bis keine Butterflöckchen mehr zu sehen sind. Milchlösung zur Mehlmischung gießen und verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und 3 cm dick ausrollen. Mit einem Ring oder Glas (5 cm Ø) die Scones ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Den Teig dabei so wenig wie möglich kneten, da er sonst zäh wird. Scones locker mit einem Küchentuch bedecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Oberfläche der Scones mit restlicher Milch bepinseln und im Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Für die Creme Mascarpone oder Quark mit Orangenschale, -saft, und Zucker glatt rühren. Die Scones am besten lauwarm mit der Creme servieren.