

## Ihre Ökokiste in der 15. 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): **Spinat, Petersilie, Schnittlauch, Eichblattsalat, Rucola.**

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.**

Bio Obsthof Johannes Nachtwey (Gelsdorf, Naturland): **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 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. Unser Hofladen ist momentan aufgrund der aktuellen Ereignisse rund um Corona bis auf Weiteres geschlossen.  
Ihr Gertruden-Hof-Team

## Rucola-Salat mit Ziegenkäse

*Für den Salat:*

1 Bund Rucola

20 g grüne Pistazienkerne

125 g Ziegenfrischkäse

*Für das Dressing:*

1 TL milder Senf

2 EL Ac. Balsamico

5 EL Walnussöl oder

Olivenöl

Kräutersalz

Pfeffer

Den Rucola waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Pistazienkerne grob hacken. Den Ziegenfrischkäse in Würfel schneiden. Für das Dressing den Senf und Balsamico-Essig verrühren. Das Walnussöl bzw. Olivenöl daruntermischen und die Sauce mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Pistazienkerne darüber streuen und die Käsewürfel kreisförmig um den Salat anordnen.

## Pesto aus Bärlauch

1 Bund Bärlauch

30 g Pinienkerne, geröstet

30 g Parmesan

1 Zehe Knoblauch

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Bärlauch waschen und etwas klein schneiden, Knoblauch pellen und fein hacken und den Parmesan reiben. Alles vermischen und pürieren. Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt sehr lecker zu Nudeln oder Gnocchi.

Guten Appetit!