

18. Mai 2023

Liebe Kundinnen und Kunden,

endlich geht es wieder los. Der Garten blüht, grünt und duftet und wir freuen uns alte und neue Gesichter zu dieser Saison begrüßen zu dürfen.

Im Garten hat sich in den ersten Monaten des Jahres bereits viel getan. Von Salaten, über frische Kräuter, knackigen Radieschen und buntem Mangold wächst das Angebot jeden Tag ☺



Neben den eigenen Produkten findet ihr in eurer ersten Kiste noch Spargel von unserem Nachbarbetrieb Gut Brenneckenbrück, natürlich auch in Bio-Qualität ☺

Rezeptidee

Linsen-Spargel-Salat

Zutaten:

300g Beluga-Linsen, 300g Spargel, 1 Zwiebel, 3 Knoblauch Zehen, ½ Bund Petersilie, 1 Zitrone, Öl, Salz

Linsen nach Packungsangabe ca. 20 Minuten garkochen. Spargel waschen, schälen und Enden entfernen, den Rest in ca. 2-3 cm schräge Stücke schneiden.

Ca. 6 Minuten bevor die Linsen gar sind, Spargel hinzufügen, bissfest mitkochen. Mit den Linsen durch ein Sieb abgießen.

Zwiebel fein hacken und Knoblauch reiben. Linsen, Spargel, Zwiebeln und Knoblauch mit der Petersilie, 2 EL Zitronensaft und 2 EL Öl mischen und salzen.

Guten Appetit ☺