

31. August 2023

Liebe Kundinnen und Kunden,

*** Tag der offenen Tür***

am Sonntag ist Tag der offenen Tür der Diakonie in Gifhorn. Dazu öffnen auch wir unsere Gartentore und bieten neben dem Gemüseverkauf auch Führungen durch den bunten Garten an. Also kommt vorbei und bringt eure Familie, Freunde und Bekannte mit ☺

In der Gemüsebox erwarten euch diese Woche Tomaten, Paprika, Aubergine, Bohnen, Weißkohl, Zwiebeln, Gurke, Zucchini und Zuckermais

Braucht ihr noch Ideen für das nächste Geburtstagsgeschenk und ein normaler Blumenstrauß ist euch zu langweilig? Dann schenkt doch einen unserer Gemüsesträuße die wir gerne nach euren Wünschen zusammenstellen ☺



Rezeptideen

Spiegeleier auf Paprikagemüse

(für 4 Portionen)

3 rote Spitzpaprika, 1 Knoblauchzehe, Öl, Salz, Pfeffer, 8 Eier

Paprika putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika in heißem Öl ca. 5 Minuten braten. Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warm stellen.

Eier in heißem Öl in einer großen Pfanne zu Spiegeleiern braten. Salzen und pfeffern. Paprikagemüse auf Tellern verteilen. Spiegeleier darauf anrichten.

Tomaten-Rührei

(für 2 Portionen)

2 Eier, 2 El Milch, 50 g Tomaten, Salz, Pfeffer, Öl, Kräuter der Provence

Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Tomaten würfeln. Eimasse in einer beschichteten Pfanne mit heißem Öl etwas stocken lassen. Tomaten und Kräuter der Provence darauf verteilen. Unter Zusammenschieben zum Rührei braten.