



Liebe Kundinnen und Kunden!

Herzlichen Dank an alle Hoffest Besucher und die vielen schönen, wertvollen Begegnungen! Wir freuen uns über die große Resonanz und danken allen Menschen, die durch Ihre tatkräftige Unterstützung das Hoffest ermöglicht haben!





HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



Eigene Produkte

Basilikum, Petersilie glatt und kraus, Rucola, alle Freilandsalate, Topfkräuter: Majoran, Salbei, Thymian, - Landgurke, Minigurke, Schlangengurke, Paprika grün, rot, Tomate Datterino, Tomate Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Zucchini, Bundzwiebel, Stielmangold, Blumenkohl, Broccoli, Spitzkohl, Rote Bete im Bund, neue Kartoffeln, Knollenfenchel, Bohnenkraut, Schnittlauch, Stangensellerie, Möhre, Fleischtomate Berner Rose



PRODUKT DER WOCHE

Spaghetti I.G.P. al bronzo

Das langsame Trocknungsverfahren bei niedrigen Temperaturen verleiht der Pasta die authentischen Farbe, Duft, Nährwerte und Geschmack von Weizen.

Trocken lagern

Herstellung in Italien, Gragnano.

Ursprung/Rohstoffe: Italien

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten: EU-Bio

Herkunftsland: Italien

Kontrollstelle: IT-BIO-009 (CCPB Srl)

Zertifizierung: EU Bio-Siegel

Verband und Kontrolle: Demeter (DD)

Züchtungsmethode: aus ökologischer (Pflanzen-)

Züchtung: Biologisch-dynamische Züchtung



Zucchini-Spaghetti- Salat

Zutaten für 4 Personen

180 g Zucchini

200 g Tomate

150 g grüne Erbsen

3 EL Sesam

1 EL Rapsöl

Für die Sauce:

Saft einer Limette

3 EL Erdnussmus

2 EL Sojasauce

3 TL Zucker

0,5 TL Salz

Zubereitung

Die Erbsen über Nacht einweichen und nach Packungsanleitung zubereiten. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten. Mit einem Spiralschneider die Zucchini in dünne lange Streifen schneiden oder alternativ grob raspeln. Kurz vor Ende der Kochzeit die Zuchnistreifen/ -raspeln zu den Spaghetti hinzufügen und eine Minute mitkochen lassen. Nach dem Abgießen das Rapsöl hinzugeben.

Alle Zutaten für das Dressing in einem extra Gefäß verrühren. Den Sesam in einer Pfanne anrösten (ohne Fett). Jetzt alles zusammengeben und mit dem Sesam garnieren.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!