

01. Juni 2023

Liebe Kundinnen und Kunden,

das Sommerwetter ist bei uns angekommen und hat nicht nur die Tomaten im Gewächshaus ordentlich ins Schwitzen gebracht ☺

Diese Woche könnt ihr euch auf einen Mix aus Kartoffeln, Roter Beete, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln, Salat, Radieschen und Petersilie freuen.

Und auch das zukünftige Gemüse steht schon in den Startlöchern. Die ersten Chilis und Gurken fangen an Früchte zu tragen.



In Barwedel wurde das warme und trockene Wetter genutzt, um mit dem Mähen der Weiden zu beginnen. Vor dem Mähen such wir alle Flächen nach Rehkitzen ab, da diese vom Trecker aus kaum gesehen werden können.



Rezeptidee

Kohlrabi-Petersilien-Suppe

Zutaten:

2 Kohlrabi, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 150 ml Sahne, 1 TL Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer

Zunächst die Zwiebel und Kohlrabi schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Dann etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Kohlrabiwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Das Ganze mit 750 ml Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen.

Zuletzt die Sahne dazugeben, kurz aufkochen und die Suppe pürieren. Petersilie und den Zitronenabrieb kurz vor dem Servieren untermischen und mit etwas Petersilie garnieren.

Guten Appetit ☺