

## Wichtige Feiertagsinfo

Im Mai erwarten uns einige Feiertage. Am **1.Mai** (Mittwochs-kunden) und am **09.Mai zu Himmelfahrt** (Donnerstags-kunden) liefern wir trotz der Feiertage wie gewohnt aus. Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen. **Am Pfingstmontag, den 20. Mai** liefern wir nicht, sondern am folgenden Dienstag!

Wir wünschen Ihnen und uns auf dem Hof trockenes und sonniges Wetter, besonnene und anständige Staatenlenker und Gesundheit und Frieden!  
Ihr Biokistenteam

## Kohlrabipfanne

1 Zwiebel, 1 EL Butter, 300 g Kartoffeln, 2 Kohlrabi, Kräutersalz, Thymian getr. , 150 g Joghurt

Gelingt leicht!

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Zwiebel schälen und fein hacken, in der Butter andünsten. Kartoffeln und Kohlrabi schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben. Mit Kräutersalz und reichlich Thymian würzen und 15 Min. zugedeckt schmoren lassen. Joghurt zugeben und ohne Deckel einige Minuten einkochen lassen.

## Kopfsalat mit Kräuterrührei

1 Kopfsalat, Saft von 1 Zitrone, Kräutersalz, Pfeffer, Rohrohrzucker, 2-3 EL Rapsöl, 1/2 Bd. Petersilie  
2 Eier, 1 EL Milch

Salat putzen, waschen und mundgerecht zupfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und etwas Petersilie eine Sauce rühren, mit dem Salat mischen und auf einer Platte anrichten. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Petersilie verquirlen und in eine kleine Pfanne geben. Masse wie einen Pfannkuchen stocken lassen und wenden. Fertiges Kräuterrührei in Streifen schneiden, auf dem Salat anrichten und sofort servieren. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

## Lauch-Kartoffel-Rahmgemüse

1 Stange Porree, 500 g Kartoffeln, 30 g Butter, 1 EL Mehl, 250 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss, 1-2 TL Zitronensaft

Kartoffeln in wenig Salzwasser garen, ausdämpfen lassen und pellen. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Porree kurz andünsten und mit Mehl bestäuben. Mit Brühe und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln in 1/2 cm große Scheiben direkt in die Sauce schneiden. Das Gemüse ragout mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzig abschmecken. Dazu schmecken wachsweiße Eier.