

## **Wichtige Info zur Himmelfahrtswoche!!**

**Auf Grund des Feiertags am 26.05 ändern sich folgende Liefertage:**

**"Dienstagskunden" werden am Montag beliefert,**

**"Mittwochskunden" werden am Dienstag beliefert und**

**"Donnerstagskunden" werden am Mittwoch beliefert!**

**Die "Montags- und Freitagskunden" erhalten ihre Lieferung wie üblich.**

**Wir bitten um noch rechtzeitigere Bestellung - Danke!**

**Friedliche und gesunde Grüße**

\*\*\*\*\*

## **Auberginen-Curry**

Gelingt leicht und schnell. Dazu schmeckt Reis oder einfach nur Vollkornbrot.

3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 Auberginen, 4 EL Rapsöl, 30 g Mohn, 3 EL Tomatenmark, 150 ml Gemüsebrühe, 2 EL Honig, 2-3 EL Aceto Balsamico – Essig, 1 Prise Cayennepfeffer, Kräutersalz, Pfeffer, 2 EL Basilikum, Tk

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Auberginen waschen und abtrocknen. Auberginen putzen und in 2 cm dicke Würfel schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Auberginen darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Nun erst den Mohn, dann das Tomatenmark unterrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles aufkochen lassen und mit Honig, Essig, Cayennepfeffer, Salz Pfeffer und Basilikum abschmecken.

E: Döpp, Vegetarisch plus, GU

## **Batavia-Salat mit Orangen**

1 Batavia-Salat, 2 Orangen, 2 EL Frischkäse, 150 g Joghurt, Agavendicksaft oder Honig, Kräutersalz, Pfeffer

Den Batavia-Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Orange auspressen. Den Saft mit Joghurt, Agavendicksaft (Honig) und Frischkäse verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche