

Liebe Kunden,

wir haben die Gebindegrößen der **Kartoffeln** angepasst!

1,5 kg sowie 2,5 kg wurden nun **für alle Sorten auf 2 kg-Gebinde** geändert.

Alle Kartoffelsorten sind ab jetzt „**Neue Ernte**“!

\*\*\*\*\*

### **Gurken-Melonen-Mix**

500 ml Pfefferminztee eiskalt, 300 g Melone, 1 Schlangengurke, 500 ml Kefir, 5 EL Honig, 1 Stück Ingwer (Haselnuss groß), etwas Kresse

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kühlzeit)

Melone entkernen und schälen. Gurke schälen. Beides grob in Stücke schneiden. Ingwer schälen, fein reiben. Melonen- und Gurkenstücke mit Pfefferminztee und Kefir in einem Mixer fein pürieren. Ingwer und Honig zugeben, noch mal kurz pürieren und in Gläser füllen. Mit Kresse bestreut servieren. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

### **Bataviasalat mit Bananen-Sesam-Dressing**

1 Bataviasalat, 1-2 Bananen, 2-3 EL Zitronensaft, etwas Wasser, 4 EL Rapsöl, 1 TL Sesamöl, 1 TL Honig, Rohrohrzucker, Kräutersalz, Pfeffer, 1-2 EL Sesamsaat, geröstet

Salat putzen, waschen und mundgerecht zupfen. Bananen in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Aus Zitronensaft, Wasser, Öl, Honig, Zucker und den Gewürzen ein Dressing rühren. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit geröstetem Sesam bestreut servieren. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

### **Kohlrabi-Lasagne mit Gorgonzola**

1 Kohlrabi, Kräutersalz, 300 g Kartoffeln (fest kochend), 70 g Gorgonzola, 30 g Butter, 20 g Weizenvollkornmehl, 125 ml Milch, Pfeffer, 100 g Lasagne-Nudelblätter, 1 EL Petersilie TK, 30 g Parmesan

Kohlrabi schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in 200 ml Salzwasser 5-6 Minuten garen, abtropfen lassen und das Kochwasser auffangen. Kartoffeln schälen, grob raspeln, in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen. Gorgonzola entrinden, grob würfeln. 20 g Butter zerlassen. Das Mehl einrühren und anschwitzen, Kohlrabiwasser, Milch und die Käsewürfel dazu geben und ständig rühren, bis sich der Käse in der Sauce aufgelöst hat. Eine kleine Auflaufform dünn mit Butter ausstreichen. Den Boden mit einer Schicht Lasagneblätter belegen. 1/2 Kohlrabi und Kartoffeln darauf verteilen, Käsesauce darüber geben und mit Petersilie bestreuen. Alle Zutaten einschichten, mit Käsesauce abschließen. Parmesan und Butterflöckchen darüber geben und im Backofen bei ca. 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40-45 Minuten garen.

essen & trinken 3/96