



Hofgschichten

im April

Grias eich,
Anfang April wurde es dem Erdäpfel-saatgut zu warm im Lager. Für uns war das ein kurzer Schreckmoment. Wenn das Saatgut kaputt geht, haben wir einen enormen wirtschaftlichen Schaden. Trotzdem ist es wichtig, auch in solchen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren.



Um nochmal kurz zu verschlafen bevor die Saison so richtig losgeht, machen wir von 11. Mai bis einschließlich 18. Mai Urlaub. Unser Hofladen wird währenddessen geschlossen sein. Weil wir noch drei Kisten Erdäpfel übrig haben und diese

unbedingt unter die Leute bringen wollen, wird es einen kleinen Rabatt auf unsere Erdäpfel geben (gültig nur im Hofladen!). Den 5 kg Sack bieten wir statt 6,50 € um 5,50 € an.

Für den Hobbygärtner zuhause, haben wir Saaterdäpfel (Sorten: Ditta, Agria, Red Lady) abgepackt. Zu 2kg Sackerl gibt es sie im Hofladen zu kaufen. Endlich gibt es auch wieder den beliebten Strasser Butter im Kühlschrank und frisch gepresstes Kürbiskernöl.





Pikanter Kaiserschmarrn mit Leinöl-Kräuter-Crème und RadieschenSalat



- 2 EL Leinöl
- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Magertopfen
- 20 g geröstete Sonnenblumenkerne

Radieschensalat

Salatherz und 250 g Radieschen
Beliebiges Öl und Essig

Für den Schmarrn Kräuter fein hacken, Eier trennen und Eidotter in einer großen Schale mit dem Mehl glattrühren, langsam 400ml Milch unterrühren. Dann das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen Den Eischnee, 1/2 der Kräuter und 1-2EL der Gewürzmischung vorsichtig unter den Eierteig heben, sodass eine luftige Masse entsteht. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmarrn ca. 2-3Min in Butter anbacken, dann wenden und weitere 3min backen. Abschließend in kleine Stücke reißen und kurz nochmal goldbraun anbraten.

Crème anrühren und mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.

Kräuterschmarrn mit Topfen und Radieschensalat auf Tellern servieren.

Kräuterschmarrn

- Frische Petersilie (ca. 20 g) und frischer Schnittlauch (ca. 10 g)
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 500 ml Milch
- Gewürzmischung

Leinöl-Kräuter-Crème

- 4 EL frische Kräuter
- 1/4 TL Salz