

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
jetzt gibt es endlich die bunten gekochten  
Brotzeit-Eier - greifen Sie zu!  
Und haben Sie schon die grünen Stangen-  
bohnen von Sigi Klein entdeckt?



## KÄSE und WEIN des Monats April

### Käfers Frühlingsgefühle ca. 180g Stück

Schnittkäse 55% F.i.T., pasteurisiert, KLab  
Ein Heumilchkäse von den Wiggensbacher  
Käsereien. Mindestens 3 Monate im Ziegel-  
gewölbekeller gereift, wo er durch die  
Zugabe von Rahm seinen ungewöhnlich  
cremigen Charakter erhält.  
Seine Naturrinde ist essbar.



### Roggenburger Bärlauchkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Dieser Käse schmeckt nach Bärlauch und  
Knoblauch und hat ein aromatisches,  
mild bis pikantes Aroma. Der Frühling  
lässt grüßen ...



### Gouda Season Frühling ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T. pasteurisiert, mLab  
Dieser junge Gouda ist mindestens 4 Wochen  
gereift. Mit Löwenzahn, Zwiebel, Ingwer,  
Gänseblümchen im Teig. Sein Geschmack ist  
angenehm herb und aromatisch zugleich.



### Allgäuer Wieserbrie ca. 180g Stück

Weichkäse 48% F.i.T. pasteurisiert, mLab  
Der ÖMA Wieserbrie wird aus tagesfri-  
scher Bioland-Heumilch hergestellt und  
überzeugt durch sein feines Aroma.



### Tiroler Emmentaler ca. 180g Stück

Hartkäse 45% F.i.T., Rohmilch, KLab  
Dieser großlochige Bergkäse aus Heu-  
milch schmeckt aromatisch mild, leicht  
süßlich mit feiner Nussnote und hat  
eine essbare Naturrinde.



### Unser regionaler Weinhändler empfiehlt:

#### Merlot Giol I.G.T. 1 l Flasche

Dieser trockene Rotwein ist fruchtig und  
harmonisch im Geschmack. Samtig und  
weich, mit wenig Tanninen. Säurearm.



#### Sora Loc 0,75 l Flasche

Ein Prosecco frizzante, erfrischend im Ge-  
schmack, mit einem langanhaltenden Aroma  
von reifen Birnen im Nachklang. Ein per-  
fekter Aperitif zu jeder Gelegenheit.



## Im April im Angebot

von Voelkel - in gewohnt guter Qualität:

### Blutorangensaft

Der erntefrisch gepresste Saft schmeckt  
fruchtig-herb und ist reich an Vitamin C.  
Da unsere Moro-Blutorangen nicht mehr  
verfügbar sind - eine tolle Alternative!

### Multi Natur Saft

Mehrfruchtsaft - eine sommerliche Saft-  
Komposition mit Möhrensaft, die den Ge-  
schmack aromatischer Südfrüchte mit viel  
Vitamin A und C in ihr Glas zaubert.



Nur im April zum Angebotspreis

## 40 Jahre Amperhof Ökokiste

Wussten Sie, dass es den  
Amperhof bereits seit 1985 gibt!  
Dieses Jahr haben wir **40-jähriges Jubi-  
läum** und möchten uns deshalb mit einigen  
**Aktionen** für Ihre langjährige Treue bedanken.  
Passend zu Ostern starten wir mit einem lustigen  
**Suchspiel** nicht nur für Kinder, bei dem Sie einen  
von zehn **40€ Gutscheinen** gewinnen können.  
Wir haben 4 Osterhasen auf unserer Webseite  
im Shop, bei den Rezepten und Kochkursen ver-  
steckt.

Viel Spaß beim Suchen und viel Glück bei der Verlosung!



## Rezeptideen

### Zutaten:

300g Fenchel, 1 EL Olivenöl, je 1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer, 300g Spaghetti o. Bandnudeln, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100g Semmelbrösel oder Paniermehl, 125g Mascarpone, 1 Zitrone, 1 Bd Koriander oder Petersilie, Parmesan nach Gusto

### Fenchel-Zitronen-Pasta für 2 Personen

*Zur Verfügung gestellt von Tegernsee kitchen*

Fenchel längs in Scheiben oder Viertel schneiden, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und bei 220°C 20-25 Minuten im Ofen rösten.

Pasta al dente kochen, etwas Nudelwasser zurückhalten.

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in etwas Öl anschwitzen, die Semmelbrösel dazu und bei mittlerer Hitze anrösten. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides mit der Mascarpone vermischen und zusammen mit etwas Nudelwasser in eine Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pasta mit der Mascarpone Creme vermengen.

Zum Servieren eine Portion Pasta auf den Teller geben, Fenchel hinzu, mit etwas gerösteten Bröseln, sowie Koriander bestreuen und mit Grana Padano abrunden.



### Zutaten:

1 Spitzkohl (ca. 700 g), 1 Bd Petersilie, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 1 TL Gemüsebrühe, 1 TL Honig, 1 EL guten Balsamico Essig, 400g Schupfnudeln, je 1 Prise Salz und Pfeffer, 80g Schinkenwürfel, 1 EL Crema di Balsamico

### Schupfnudeln mit Spitzkohl-Gemüse für 2 Personen

Den Spitzkohl längs vierteln und den harten Strunk herauschneiden. Die Viertel quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Zwiebel fein würfeln. Die Zwiebel in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Den Spitzkohl hinzugeben und rühren, bis er zusammenfällt. Mit 1 TL Gemüsebrühe-Pulver bestreuen, 1 TL Honig unterrühren und 1 EL Essig hinzugießen, nochmals umrühren und bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten schmoren lassen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit in einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen, die Schupfnudeln hinzugeben und in der Pfanne unter Schwenken goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Schinkenwürfel in der Pfanne garen und unter den Spitzkohl mischen.

Den Spitzkohl mit Salz und Pfeffer und ggf. mit süßem Senf würzen. Die Schupfnudeln auf den Tellern anrichten und mit dem Spitzkohl-Gemüse und der Petersilie servieren.

**Tipp:** Crema di Balsamico über die Nudeln und das Gemüse träufeln. Lecker!

### Zutaten:

Für die Blini: 150g Weizenmehl Type 550, 150g Buchweizenmehl, 1 Päck. Trockenhefe, je 1 Prise Salz und Zucker, Bratöl  
Für das Ragout: 1 Zwiebel, 500g Rote Bete, 200g Petersilienwurzel (oder Pastinake) 400ml Gemüsebrühe, 200g Äpfel, je 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 TL Meerrettich, 1 EL Mehl

### Blini mit Rote-Bete-Ragout

Für die Blini das Mehl mit Trockenhefe, 1 Prise Zucker und ½ TL Salz vermengen. 350 ml Wasser dazugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse schälen und würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen. In 15 Minuten knapp fertig garen. Dann die in Scheiben geschnittenen Äpfel dazugeben. Nochmals 5 Minuten kochen. Das Mehl mit 4 EL Wasser glattrühren, die Brühe damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Den Blini-Teig esslöffelweise in eine Pfanne mit heißem Bratöl geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Blini mit Gemüse anrichten und servieren.

*von Caroline Trappmann, Hof Engelhardt, Untermünkheim*

### Zutaten:

125g Mehl, 25g Speisestärke, 125g Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 200g Quark, 200ml alkoholfreies Bier, 1 Vanilleschote, 2-3 große Äpfel, 1l Bratöl

### Apfelbeignets mit Quark (ergibt 20 Beignets)

Das Mehl und die Stärke mit 75g des Puderzuckers und dem Salz mischen. Das verquirlte Ei mit Quark und Bier verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen und zum Quark geben. Alles mit dem Mehl verrühren und 30 Minuten quellen lassen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse und Stiel mit einem Ausstecher entfernen und die Äpfel in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und im heißem Fett portionsweise ausbacken. Auf Küchentuch abtropfen lassen, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und servieren.