

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 schon mal zum Vormerken für Sie:
 Endlich gibt es wieder ein Hoffest am Amper-
 hof im Adlerweg in Geiselbullach!
 Am Samstag, 16. September von 12-18 Uhr
 gibt es viel zu entdecken und erleben ...



Der italienische Klassiker: Tomate-Mozzarella



Mozzarella in vielen Varianten - und das zum **Aktionspreis!** Mozzarella ist ein Filata-Käse, dessen besondere Herstellungsweise ihm die typisch faserige Struktur gibt: Der Käsebruch wird zerkleinert und mit 80° C heißem Wasser überbrüht. Anschließend wird die Masse gerührt, geknetet, gezogen bis ein homogener elastischer und formbarer Teig entsteht, der in gleichmäßige Stücke und Kugeln abgeschlagen (mozzatura) wird.

Meist zu Kugeln geformt wird der Käse dann in Salzlake oder Molke eingelegt. Andere bekannte Käsesorten, die auch nach dem Filata-Verfahren hergestellt werden, sind Scamorza, Provolone und Burrata. Unter den Themen im Shop finden Sie die Rubrik Tomate-Mozzarella, in der passend dazu auch unsere hochwertigen Olivenöle und Essig-Spezialitäten aufzustöbern sind...

Regionale Strauch- und Cocktailtomaten sowie eine große Auswahl an verschiedenen Kräutern lassen sofort ein mediterranes Lebensgefühl aufkommen. *Genießen wir den Sommer und das Leben!*



Käse und Wein des Monats Juli

Allgäuer Emmentaler ca. 180g Stück **€ 21,90/kg**
 Ein ÖMA Rohmilchkäse, der nach 3 Monate Reifung seinen vollmundigen, nusskernartigen Geschmack erlangt.

Via Allegra ca. 180g Stück **€ 22,90/kg**
 Ein nach 14 Monaten herzhafte ausgereifter Käse mit festem bis bröckeligen Teig mit feinen Reifekristallen.

Parmigiano Reggiano PDO ca. 250g Stück **€ 29,90/kg**
 Der Parmigiano Reggiano wird exklusiv in ausgewählten Provinzen Italiens produziert.

Sommergouda ca. 180g Stück **€ 23,90/kg**
 Ein typischer Gouda mit Meersalz, Senfsaat, Meerrettichgemüse, Dillspitzen und Kornblume im Teig.

Gorgonzola DOP 150g Stück **€ 24,90/kg**
 Ein delikater Geschmack und weiche, cremige Textur sorgen für einen unwiderstehlichen Genuss dieses Blauschimmelkäses.

Eine Empfehlung unseres regionalen Weinhändlers:

Chardonnay 1l Flasche **€ 7,49/Fl**
 Ein trockener, leichter und eleganter Weißwein, mit einem frischen und harmonischen Geschmack.

Rosato è Bio 0,75l Flasche **€ 5,89/Fl**
 Der Rosé ist ein klassischer Sommerwein - frisch, harmonisch im Geschmack.





Kräuterspaziergang mit Wildnisküche am Amperhof

Unsere Kräuterexpertin Conny Braun-Zeitler veranstaltet einen Rundgang über die Wiesen und Felder des Amperhofs in Olching. Lernen Sie zahlreiche Wildpflanzen, Heil- und Küchenkräuter kennen. Conny spricht mit Ihnen über deren Verwendung in Küche und Volksheilkunde. In diesem Kurs können Sie lernen, wie man heilsame Hausmittel wie Tinkturen, Ölen, Salben und Oxymel herstellt. Für das leibliche Wohl können Sie nebenbei einen kleinen Wildkräutersnack und einen erfrischenden Smoothie genießen.

Der Kurs findet im Freien statt! Rezepte und Infos werden in einer Mappe für zuhause bereitgestellt.

Anmeldung bis spätestens 19.7.23 über unsere Website/Entdecken/Termine
Kosten inkl. Material: 45,- Euro, Kinder bis 14 Jahren frei

Rezeptideen

Ganz neu auf der Frischeliste: Regionales Spitz- und Weißkraut

Zutaten:

1 Kopf Spitzkraut (wahlweise Weißkraut), 1-2 Möhren, 3-4 Knoblauchzehen, 2 Zwiebel, 1TL Kümmel, Salz, Pfeffer, bisschen Mehl zum Bestäuben, 2 EL Sahne, Olivenöl, Balsamico-Essig

Lauwarmer Spitzkohlsalat

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geschälten und kleingehackten Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Das Spitzkraut in dünne Streifen hobeln und die Möhre in Juliennestreifen schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit ein bisschen Mehl bestäuben und 200ml Brühe angießen. Das ganze mit Deckel bei niedriger Hitze bissfest durchgaren lassen. Entweder als Gemüsepfanne servieren oder wenn das Kraut auf lauwarm abgekühlt ist, mit etwas Essig anmachen und als Salat zu Gegrilltem genießen.

Zutaten:

1 Kopf Weißkraut), Öl, 1 Becher Sauerrahm, Kräutersalz, Belag nach Gusto ... 150g geriebener Mozzarella

Weißkrauttaler überbacken

Den Weißkrautkopf längs in 1 cm dicke große Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten gut und scharf anbraten. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Krautscheiben darauf verteilen. Sauerrahm mit mediterranem Kräutersalz verrühren und auf jeden Taler einen Klecks davon geben. Dann nach Geschmack mit z.B. Schinken oder Wammerl, Oliven, Cocktailtomaten und geriebenem Mozzarella belegen und im Backofen ca. 20 Minuten bei 200° überbacken.

Zutaten:

1 Aubergine, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 20g Semmelbrösel, 20g geriebenen Parmesan, Öl zum Ausbacken

Auberginenschnitzel für 2 Personen

Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginenscheiben zuerst im Ei und dann in einem Gemisch aus Semmelbrösel und Parmesan wenden. Im heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Schmeckt gut als Vorspeise oder auch mit Reis und Tomatensauce.

Zutaten:

2 Kohlrabi, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20g Butter, 50ml Weißwein, 150g, Sahne, 150ml Gemüsebrühe, 1 Prise Zucker, 1TL Senf, etw. Zitronensaft, 200g Vollkornspaghetti, Salz, Pfeffer, 1 EL Petersilie

Pasta mit Kohlrabi-Soße für 2 Personen

Zwiebel würfeln, Kohlrabi waschen und in feine Stifte schneiden. Knoblauchzehe zerdrücken. Butter zerlassen und Zwiebeln, Knoblauch und Kohlrabi bei geringer Hitze darin anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen und kräftig einkochen lassen. Sahne und Brühe beimengen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Zitronensaft abschmecken. Ca. 5 Minuten köcheln lassen bis die Sauce schön cremig ist.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Nudeln mit etwas Kochwasser zur Sauce geben, gut durchschwenken und mit Petersilie garnieren.

gesehen bei biohof.at