



### Zutaten (6 Pers.):

1,2 kg weißer Spargel  
Wasser  
4 Eier (Größe M)  
150 g Creme fraîche  
3 Esslöffel Semmelbrösel  
150 ml Spargelfond oder Milch  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Bund glatte Petersilie  
50 g fein geriebener Parmesan-Käse  
100 g Frühstücksspeck

### Zubereitung:

Den Spargel von oben nach unten schälen. Darauf achten, dass die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die unteren Enden abschneiden (holzige Stellen vollkommen entfernen). Spargelstangen, -schalen und -enden abspülen und abtropfen lassen.

Spargelschalen und -enden in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Anschließend in ein Sieb geben, dabei den Spargelfond auffangen.

Den Backofen auf ca. 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Creme fraîche und Semmelbrösel verrühren. Spargelfond oder Milch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Blättchen fein hacken und unter die Eier-Creme-fraîche-Masse rühren.

Spargelstangen längs halbieren und in eine gefettete Gratinform (Durchmesser 30 cm) legen. Eier-Creme-fraîche-Masse darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Die Speckscheiben darauflegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Spargelgratin etwa 40 Min. bei 180 ° Ober- und Unterhitze backen.



„Wir arbeiten nicht nur, um etwas zu produzieren, sondern auch, um der Zeit einen Wert zu geben.“  
Eugène Delacroix

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

es wird Sommer, langsam aber sicher. Nach dem verregneten Mai muss der Sommer einfach früh kommen und lange bleiben. Unser Spargel bekommt nun Gesellschaft von den süßen Früchten. Neben Erdbeeren beginnen auch bald Himbeeren, Heidelbeeren und Kirschen zu reifen. Und Erdbeeren mit Rhabarber sind einfach köstlich!

Alles hat dieses Jahr besonders spät angefangen. Der Spargel ließ lange auf sich warten, die Erdbeeren konnten nur mit viel Einsatz dazu bewegt werden, schon im Mai ein paar rote Früchte hervorzu-bringen. All das ist für uns verbunden mit viel Warten, Gedanken an das Wetter und die stille Erkenntnis, dass wir wenig mehr tun können, als die Natur einfach machen zu lassen. Dennoch gibt man Vollgas und versucht mit verschiedensten Mitteln, es den Pflanzen ein wenig wärmer und behaglicher zu machen. Folien auf dem Damm, die das Stechen aufwendiger machen, kleine Tunnel, die die Wärme festhalten

# Jetzt frisch

## Lecker Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

**TIPP** Genießen Sie unser **Bauernhof-Eis** an der rauschenden Seeve unter alten Eichen!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR



und bei anderen Landwirten sogar große Tunnel, die wie ein Treibhaus wirken. Warum macht man das alles? Vielleicht weil unsere Ungeduld immer größer wird und auch wir uns der Nachfrage beugen. Aber dieses Jahr ist manches auch mal knapp und seinen Preis wert. Und Gott sei Dank schadet auch das schlechteste Wetter nicht der Qualität!

Ende April haben wir unsere Speisekartoffeln gepflanzt. Zu dem Zeitpunkt fragten schon viele nach Frühkartoffeln, aber auch da zeigte die Natur dieses Jahr, wer den Takt bestimmt. Vor dem Pflanzen wird der Boden gepflügt. So werden die Unkräuter entfernt und die Kartoffel hat gegenüber diesen einen Vorsprung im Wachstum. Man spricht von einem sauberen Saathorizont. In den durch die Sonne vorgewärmten Boden werden behutsam die Kartoffeln gelegt. Zwischen den Reihen wird ein Abstand von 75 cm angelegt.

In der Reihe folgt alle 30 cm eine Kartoffel der nächsten. Die Pflanzmaschine zieht eine Furche, in die die Knollen einzeln abgelegt werden.

Die Furche muss nicht tief sein, da die Kartoffeln auf Erdboden-Niveau abgelegt werden. Durch das Häufeln eines Dammes auf die Reihe gepflanzter Kartoffeln entsteht das typische Bild der Kartoffeläcker.

Jetzt im Sommer bietet unser Hof viele schöne Plätze inmitten der Natur zum Entspannen. Blumen in Hülle und Fülle laden Sie dazu ein, auch Ihren Garten zu verzaubern. Besonders Stauden empfehlen wir immer gerne, weil sie so wenig Arbeit machen. Dann bleibt mehr Zeit zum Genießen!

Besuchen Sie unseren Kaffeegarten doch mal für ein Stück Erdbeerkuchen und lassen dabei die Seele baumeln, die Gedanken schweifen und das Herz lachen.

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familie Vofß*

