



### Zutaten

1 Rolle backfertiger Mürbeteig f. Herzhaftes (ca. 300 g)

500 g grüner Spargel

2 EL Olivenöl

Salz Zucker

250 g Ricotta

3 Eier (Größe M)

2 EL gemischte Kräuter

Pfeffer, Muskatnuss

75 g Kirschtomaten



### Zubereitung

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Stangen im unteren Drittel schälen, dann schräg in Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, den Spargel darin 3–4 Min. leicht anbraten, dabei mit Salz und Zucker würzen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig für die Größe der Tarte- oder Quicheform (ø 26 cm) ausrollen und die Form damit auskleiden. Überstehenden Teig wegschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Ricotta mit den Eiern, den Kräutern, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss verquirlen und auf den Mürbeteigboden geben. Den Spargel darauf verteilen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren, mit den Rundungen nach unten zwischen die Spargelstangen legen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

In diesem Frühjahr stellt die aktuelle Situation mit dem Krieg in der Ukraine uns vor große Herausforderungen. Die Preise für Getreide sind explodiert, was für uns die Kosten für das Hühnerfutter massiv verteuert. Da derzeit keiner weiß, wie sich die Dinge weiterentwickeln, zögern wir noch damit, die Eierpreise anzuheben. Wir üben uns darin, möglichst flexibel und konstruktiv auf die Schwierigkeiten zu reagieren. So planen wir, Lagerkapazitäten für unseren Hühnermist zu schaffen, um übers Jahr noch mehr als bisher hofeigenen Dünger für unseren Ackerbau verwenden zu können.

Bei all dem ist uns bewusst, dass die Kollegen in der Ukraine und natürlich die ganze dortige Bevölkerung weit schlimmere Zeiten durchzustehen haben als wir. Ein Mitarbeiter von unserem Hof in Watzum sammelte Feuerwehrequipment und weitere Mitstreiter zusammen. Mit einem unserer Lieferfahrzeuge brachte er die Rettungsausrüstung, ergänzt um Mehl und Eier an die Grenze zur Ukraine.

„Alles an der Vergangenheit starb gestern.“

Alles von der Zukunft wird heute geboren.“

Aus China

# Jetzt frisch

## Köstlicher Bio-Spargel frisch vom Feld



*In dem Frieden, der uns hier vergönnt ist, tun wir unser Möglichstes, um das Leben für alle lebenswert zu machen. Seit kurzem bereichert auch eine vor dem Krieg geflohene Ukrainerin unser Küchenteam und wir sind sehr froh über ihre tatkräftige Unterstützung. Da einige unserer MitarbeiterInnen auch russisch sprechen, fällt ihr die Eingewöhnung leicht und wir freuen uns an der kulturellen Vielfalt auf unserem Hof.*

*Mit dieser Vielfalt und all den köstlichen Schätzen, die unser Hof und unsere Region bieten, möchten wir auch Ihren Alltag in den nächsten Wochen bereichern. Aufgrund der Corona-Situation mussten wir die letzten zwei Jahre unser traditionelles Spargelfest ausfallen lassen und suchten nach einer flexibleren Lösung, wie wir trotz all der Unwägbarkeiten und neuen Rahmenbedingungen dennoch den Frühling und die Spargelzeit mit Ihnen feiern können. Wir haben an verschiedenen Orten auf dem Hofgelände neue beschauliche Aufenthaltsplätze geschaffen, die gerne genutzt werden. Auch erfreut sich unser Frühstück im Pferdestall großer Beliebtheit. So haben wir beschlossen, anstelle des einen großen Festes*

**TIPP** Lernen Sie den Spargel bei unserer **Spargel-Partie** von allen Seiten kennen!

**HOFLADEN GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR**

*in diesem Jahr viele kleine und abwechslungsreiche Veranstaltungen zu schaffen, die zu einem Ausflug für die ganze Familie einladen. Von Karfreitag bis Ostermontag fahren wir im Pferdestall ein köstliches Osterbuffet auf, das unsere Küchenfeen mit den Eiern unserer Bio-Hennen und viel frischen Zutaten aus der Region zubereiten. Auch der allererste Spargel wird hier mit von der Partie sein. Unterhaltsame Action bietet dann eine Hühnerrallye auf dem Hofgelände für Groß und Klein mit tollen Preisen. – Für Ihre Teilnahme am Osterbuffet freuen wir uns über Ihre Anmeldung unter Tel. 04188-899640.*

*An den Wochenenden ab 30.4. bis Pfingsten lädt der Cassenshof zur Spargel-Partie ein. An jedem Wochenende wird es ein reichhaltiges ländliches Frühstücksbuffet geben, dazu ein buntes Markttreiben mit unterschiedlichen Kunsthandwerkern, Lifemusik und Kinderprogramm. Lassen Sie sich überraschen – wir freuen uns auf Sie!*

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*

