



### Zutaten

1 Blech Tarteform, ca. 24 cm Durchmesser

3 EL Olivenöl

300 g Blätterteig

600 g grüner Spargel

200 g Crème fraîche

2 Eier

2 EL frisch geriebener Parmesan

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat frisch gerieben

150 g Ziegenkäse Rolle

frische Minze für die Garnitur

### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Tarteform von 24 cm Durchmesser mit 1 EL Öl auspinseln.

Den Blätterteig ausrollen und den Boden der Form damit auslegen.

Das untere Drittel vom Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Crème fraîche mit den Eiern und dem Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf den Teigboden streichen.

Dabei einen 1–2 cm dicken Rand frei lassen. Die Tarte mit dem Spargel belegen. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, auf dem Spargel verteilen, salzen, pfeffern und mit 2–3 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und mit Minze garniert servieren.



## Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Endlich ist es wärmer geworden und wir können mit der Spargelernte richtig durchstarten! Bei uns in der Seeveniederung ist das Kleinklima etwa 2° kühler als im Umfeld, so dass wir meist etwas später dran sind, als die Kollegen in anderen Regionen. Dafür haben wir hier einen super Boden, der nach dem vielen Regen der letzten Zeit immer wieder schnell abtrocknet. Und auch dieses Jahr ist der Spargel wieder von Topqualität.

Wir freuen uns, dass die Menschen wieder positiver gestimmt sind und die schönen Seiten des Lebens genießen. Und was wäre im Frühjahr ein besserer kulinarischer Anlass als ein köstliches Gericht mit erntefrischem Bio-Spargel aus der Heide?

Unser gut eingespieltes Ernteteam ist jetzt den ganzen Tag auf dem Feld, um die empfindlichen Stangen mit geübtem Griff und geschärftem Stechmesser aus der Erde zu holen. Anschließend wird der Spar-

„Wer glücklich ist,  
wird auch andere glücklich machen.“

Anne Frank

# Jetzt frisch

## *Bärlauch: Der perfekte Partner zum Spargel*



gel gewaschen und nach Qualität und Größe sortiert. Wie das funktioniert, können Sie gerne vor unserer hinteren grünen Scheune beobachten. Ein Großteil der Stangen wandert dann in die Spargelschälmaschine, die ein wahres Wunderwerk an Präzision und Effizienz ist. Wir haben zwei Schälmaschinen im Einsatz, jede von ihnen bewältigt über 2000 Stangen in der Stunde.

Im Hofladen erhalten Sie dann das frisch abgepackte Endergebnis, gerne zusammen mit Zubereitungstipps und Rezeptkarten für ein gelungenes kulinarisches Erlebnis.

Unser beliebtes Frühstücksbuffet an den Wochenenden bieten wir noch bis zum 7. Mai im Pferdestall an. Am 17. Mai ziehen dort unsere kleinen Gössel ein, 1000 an der Zahl. Die flauschigen und wärmebedürftigen Gänschen werden die ersten zwei Wochen dort im Stall verbringen. Im gemütlichen Strohbett, unter Wärmelampen und mit Futter aus eigenem Bio-Anbau wachsen sie schnell heran und werden dann ab Anfang Juni ihre ersten Tagesausflüge auf die nahegelegene Wiese unternehmen.

**TIPP** Wir bieten auch günstigen geschälten **Bruchspargel** an. So ist für jeden etwas dabei.

**HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET MO-SO, 8-18 UHR**

Für ein schönes und interessantes Frühstückserlebnis haben wir uns für Sie etwas Neues ausgedacht: Das Picknick-Frühstück. Wir packen Ihnen einen Korb mit allen nötigen Utensilien und Sie dürfen sich einen schönen Platz auf dem Hofgelände aussuchen. Vielleicht auf der Seeewiese, gegenüber vom Hofladen oder unter den alten Eichen am Spielplatz? Auch der Apfelgarten neben der Hofeinfahrt ist ein idyllischer Ort oder, wer es geschützter mag, findet einen Tisch unterm Schleppdach der großen Scheune mit Blick aufs Hofgeschehen. Beim reichhaltigen Buffet im Hofcafé haben wir immer etwas Neues für Sie im Programm, je nach Jahreszeit. Jetzt ist der Spargel der Star auf dem Buffet, später sind es die vielen frischen Früchte, die den Sommer bereichern. Dazu laden wir Groß & Klein zu abwechslungsreichen Hof-Rallyes ein. Auf spielerische Weise lernen Sie dabei interessante Dinge über unsere Landwirtschaft und unsere Produkte – und es winken schöne Preise. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Voß und Familie Pelka*



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum