



Zutaten

1 Rolle frischer Blätterteig
200 g Creme Fraiche
100 g feingeriebener
Parmesan
1 gepresste Knoblauchzehe
1/2 Bund grüner Spargel
1 Kugel Mozzarella
kleine Tomaten
grünes Pesto
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In einer kleinen Schüssel Creme Fraiche mit dem Parmesan und dem gepresstem Knoblauch verrühren. Salzen und Pfeffern. Die Mitte des Blätterteigs mit Parmesancreme bestreichen.

Das untere Drittel des Spargels schälen und den letzten Zentimeter der Stange abschneiden. Nun die Spargelstangen abwechselnd mit den Enden und den Spitzen in einer einzigen Lage auf der Parmesancreme anordnen. Geschnittenen Mozzarella und halbierte Tomaten darauf verteilen. In den Ofen schieben und 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren grünes Pesto über die Pizza klecksen.



*„Gestern war ich klug,
also begann ich,
die Welt zu verändern.
Heute bin ich weise
und fange an, mich selbst
zu ändern.“*

Rumi

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

der Kälteeinbruch im Mai hatte uns nun doch noch einen Spargel-Engpass beschert – aber mit den anschließenden warmen Temperaturen und dem gelegentlichen Regen wächst der Spargel nun sehr gut und wir sind auch mit der Qualität sehr zufrieden. Der Spargel-Vollernter leistet gute Dienste und dass wir insgesamt mehr Spargelköpfe im Angebot haben, kommt bei den Kunden gut an. Die meisten stören sich auch nicht daran, dass einige Köpfe violett überhaucht sind, denn geschmacklich sind sie genauso zart und lecker wie die weißen. Und dass wir den Preis dank des technischen Erntehelfers auf einem bezahlbaren Niveau stabilisieren können, ist für alle eine gute Nachricht. Unsere Erntehelfer haben auch Freude daran, mit der neuen Technik zu arbeiten, die den anstrengenden Job spürbar erleichtert. Und wenn der Spargel – wie in der vergangenen Kältewelle – einmal knapp wird und jede Stange zählt, dann werden sie auch mal wieder manuell und makellos in voller Länge aus der Erde geholt.



Jetzt frisch

FrISChe FrÜchte aus der Region



Im Hofladen und Café haben wir jetzt ein tolles neues und harmonisches Team. Einige Mitarbeiterinnen sind schon länger bei uns, einige neue sind dazugekommen und bringen frische Ideen ein. Alle sind motiviert und stehen füreinander ein, so macht die Arbeit Freude.

Der Hofladen ist nach unserem Umbau wieder gut angelaufen. Der Verkauf in Selbstbedienung an den Tagen ohne Ladenbedienung Montag bis Mittwoch hat sich bisher gut bewährt. Zur Abholung stehen vor allem frisch verpackter Spargel, Kartoffeln und Eier bereit. Besonders beliebt ist bei den Kunden das einfache bargeldlose Bezahlen mit der Kontokarte – die Karte muss nur ans Gerät gehalten werden.

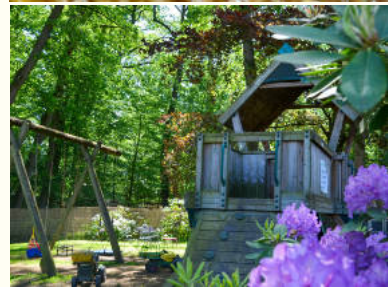
Wir haben jetzt auch mehr Plätze für Besucher in unserem gemütlichen Landcafé. Frühstücksgäste werden mit einem vielfältigen, liebevoll angeordneten Frühstück in drei Varianten mit vielen frischen Zutaten verwöhnt. Und wer will, findet auch draußen viele schöne Plätze im Schatten der alten Eichen oder unterm Schleppdach.

TIPP Frühstück auf dem Cassenshof – vielfältig, frisch und köstlich!

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET DO–SO, 9–17 UHR

Die Kartoffeln wachsen schön und versprechen eine gute Ernte. Unsere eigenen Biokartoffeln sind aber erst ab September erntereif. Die Bio-Frühhkartoffeln, die wir Ihnen jetzt schon anbieten, kommen von einem langjährigen Partnerbetrieb in der Südheide. Er wiederum erhält von uns Bio-Spargel – so haben wir beide den kulinarischen Teamklassiker im Programm.

Seit 15. Mai ist auch die erste Herde Gänseküken wieder bei uns im Pferdestall eingezogen, eine zweite erwarten wir Ende Juni. Unter Wärmelampen bei 30° und dem guten Biofutter aus eigenem Anbau wachsen sie sehr schnell heran. Nach vier Wochen bekommen sie erste Federn und dürfen tagsüber auf die Weide. Nach acht Wochen sind sie bereits voll befiedert und können rund um die Uhr das Draußenleben genießen. Besuchen Sie uns gerne auf einen Kaffee mit leckerem, hofgebackenen Kuchen und beobachten Sie das muntere Treiben auf der Gänseweide!



Ihre Familie Vofß und Familie Pelka