



Zutaten (für 4 Pers.):

1 1/2 l Gemüsebrühe	100 g Parmesan (Stück)
1 Zwiebel	500 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	etwas Salz, Pfeffer und Zucker
2 EL gutes Olivenöl	4–5 Stiele Basilikum
5 EL Butter	300 g Risottoreis
1/4 l trockener Weißwein	

Zubereitung:

1 1/2 l Gemüsebrühe erhitzen. 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. 2 EL Öl und 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Anschließend 300 g Reis dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 1–2 Minuten andünsten, bis die Reiskörner glänzen. 1/4 l Wein zugießen und so lange unter Rühren köcheln, bis er aufgesogen ist.

Dann 1 Kelle heiße Brühe zugießen, sodass der Reis bedeckt ist. Köcheln, bis sie aufgesogen ist. Nach und nach die übrige Brühe, bis auf 1/2 Kelle, genauso zugießen und weiterköcheln. Spargelrisotto insgesamt 25–30 Minuten offen köcheln, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist – der Reis soll weich,

aber bissfest, und das Spargelrisotto cremig sein. 1/3 von 100 g Parmesan in Späne hobeln, Rest fein reiben.

500 g Spargel waschen, holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Zugedeckt in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 6 Minuten garen. Abtropfen lassen. 4–5 Stiele Basilikum waschen, Blätter abzupfen.

Rest Brühe, 3 EL Butter in Stückchen und geriebenen Käse unter den Reis rühren und zugedeckt 2–3 Minuten ziehen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel unterheben. Fertiges Spargelrisotto anrichten, mit dem Rest Käse und Basilikum bestreuen – und genießen!



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nun ist es endlich soweit. Die Spargelzeit und damit die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür. Wir rechnen damit, dass wir Mitte des Monats mit der Ernte des Frühlingsgemüses starten können. Durch den späten Ostern-Termin stehen die Chancen sehr gut, dass man zum Fest den ersten Spargel genießen kann. Wann genau wir mit dem Spargelstechen beginnen können, wissen wir meist erst etwa drei Tage vorher.

Unseren Hühnern geht es blendend. Jetzt zu Ostern genießen sie, dass es langsam wieder frisches Grün auf den Wiesen gibt. An unserem Stall haben wir Infotafeln stehen, sodass man bei einem entspannten Spaziergang auf dem Heidschnuckenwanderweg Wissenswertes über die Legehennenhaltung lernen und entdecken kann. Die Hennen und unsere Mitarbeiter geben wie jedes Jahr zu Ostern Vollgas. In diesen Spitzenzeiten legt jedes Huhn täglich ein Ei. Wir planen immer schon



„Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeit in kleinen Dingen, Unglück oft durch Vernachlässigung kleiner Dinge.“ Wilhelm Busch

Jetzt frisch

Genießen Sie zum Spargel würzigen Bärlauch



mehrere Jahre im Voraus, indem wir darauf achten, dass zu den Eier-Zeiten wie Ostern aber auch Weihnachten alle unsere Abteile belegt sind und die Hühner in der stärksten Phase der Legeperiode sind.

Zu Ostern werden wir immer wieder nach gefärbten Eiern gefragt. Diese bieten wir nicht an. Wir selbst sind kein Fan von fertig gefärbten Eiern, wie man sie im Supermarkt kaufen kann. Wir färben mit Freude unsere Eier zum Osterfest mit Naturmaterialien – vielleicht können wir auch Sie dazu animieren? Zwiebelschalen, Rotkohl, Rote Bete und Spinat eignen sich gut dafür. Stellen Sie einen Sud daraus her und kochen Sie anschließend die Eier darin. Wenn Sie die Pflanzenteile dabei drinlassen, ergeben sich interessante Muster auf den Eiern. Anschließend können Sie die Eier mit Öl oder einer Speckschwarte einfetten, damit sie schön glänzen.

Am 1. Mai lockt wieder unser beliebtes Spargelfest in Inzmühlen. Kulinarisch dreht sich an diesem Tag natürlich alles um unseren grünen und weißen Bio-Spargel. Von Spargelsuppe über eine bunte Spargelpfanne bis zur Ofenkartoffel ist für jeden etwas dabei. Für diejenigen, die

TIPP Spargel direkt vom Erzeuger ist der frischeste Spargelgenuss!

AB JETZT WIEDER SOMMERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

keinen Spargel mögen, haben wir auch eine Bratwurst. Auch das beliebte Bauernhof-Eis haben wir wieder im Angebot und hoffen auf sonnig-warme Temperaturen. Ebenso dürfen unsere leckeren Kuchen aus der Hofküche nicht fehlen. Neben der beliebten Musik von der Kultband „die Melker“ locken Stände mit Kunsthandwerk. Hierbei kann nach geschmackvollen Geschenken für sich und die Liebsten gestöbert werden. Auch hier locken Kulinarier, mit denen man sich selbst und allen Gastgebern eine Freude machen kann. Die Kinder können auf der Hüpfburg toben, Hühner füttern, Ponyreiten oder soviel sie mögen über unsere Landwirtschaft lernen. Eine liebevoll zusammengestellte Eier-Ausstellung, Trecker zum Probesitzen und viele Informationen über alle Arbeiten auf dem Hof und unsere Kulturen runden das Programm ab. Auch unser Hofladen ist natürlich geöffnet. Hier kann die Spargelschälmaschine in Aktion gesehen werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

