

Lecker im Oktober

Spaghetti mit Kürbissauce

Zutaten

400 g Spaghetti
1 kg Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bd. Salbei
100 g Crème fraîche (24 % Fett)
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico hell
¼ TL Muskatnuss gerieben
Pfeffer
Salz



Zubereitung

Hokkaidokürbis waschen, halbieren und das Kerngehäuse und die Kerne entfernen. 2/3 vom Kürbis in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Rest in 0,5 cm breite Spalten schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Kürbisstücke darin 15 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und hacken. Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Gekochte Kürbisstücke auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen, beim Abgießen 250 ml Nudelkochwasser auffangen.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch darin anbraten, an-



schließend das Kürbispüree und das Nudelkochwasser dazugeben. Mit Muskatnuss, Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken, Crème fraîche dazugeben und 10 Minuten bei kleiner Hitze offen köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den 2. EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kürbisspalten darin unter Wenden anbraten, dabei salzen und pfeffern und herausnehmen, wenn sie gar sind bzw. anfangen zu bräunen.

Spaghetti in die Sauce geben und kurz erwärmen, anschließend auf vier Teller verteilen und mit den Kürbisspalten und dem Salbei garnieren und servieren.



NEUES VOM CASSENSHOF

Oktober 2024

Neues vom Cassenshof

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Die Ernte ist eingebracht, die Tage werden kürzer, wir gehen wieder hinein in die dunkle und ruhige Jahreszeit. Und wir freuen uns schon sehr auf unser traditionelles Scheunenzauber-Fest am ersten Sonntag im November, mit dem wir wieder Freude und Lichterglanz in den Winterbeginn bringen wollen. Wir laden zu einem beschaulichen Fest der Gemeinschaft, auf dem Groß und Klein zwischen 9 und 17 Uhr in die heimelige Atmosphäre unseres geschmückten Hofes eintauchen können. Die große Scheune, mit Sternen unterm Vordach, erstrahlt innen im Lichtermeer und die Stände ausgewählter Kunsthandwerker locken mit handgemachten Unikaten – vielen, kleinen besonderen Dingen, die das Herz erfreuen.

Unsere Pferde dürfen für einen Tag ihren Stall verlassen, den wir frisch einstreuen und mit Kiefernzweigen schmücken. Der Kiefernduft mischt sich in der Wärme der Kerzen mit dem Duft der Pferde und auch hier erwartet unsere Besucher ein zauberhafter Marktplatz mit



„Schnitze das Leben
aus dem Holz, das du hast.“

Leo Tolstoi

Jetzt frisch

Kürbisse in allen Farben und Formen des Herbstes



schönen Dingen zum Stöbern und Entdecken. Wenn die Pferde dann abends wieder ihre Boxen beziehen, dürfen sie die Zweige abknabbern.

Auch unsere Gänse sind mit von der Partie. Die imposanten Tiere beleben den Hofplatz, beobachten neugierig das Geschehen und zeigen sich auch mal flügelschlagend in ihrer ganzen Federpracht. Auf unseren Hofführungen zeigen und erzählen wir, wie Gänse und Hühner bei uns leben und was uns an unseren tierischen Mitarbeitern so fasziniert.

Ein großer Sandhaufen und zahlreiche Trettrecker laden die jungen Besucher zum ausgelassenen Buddeln und zu Erkundungstouren ein. Auf dem ganzen Hofplatz finden sich viele weitere Angebote zum kreativen Werkeln. Da kann man hämmern oder mit Blättern basteln, Anhänger mit Vogelfutter herstellen oder schöne Dinge aus Salzteig formen.

Fürs leibliche Wohl gibt es winterlich Deftiges wie Burger mit Rindfleisch oder Bratwurst, aber auch eine feine, elegante Erbsensuppe und würzige Rosmarinkartoffen. Zum Kaffee verwöhnen wir Sie mit Kuchengenüssen

TIPP Bestellen Sie bereits jetzt Ihre **Weihnachtsgans** für einen exquisiten Festtagsbraten!

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

mit Pflaume, Schokolade und Orange. Frischgebackene Waffeln duften mit heißem Glühwein und Kinderpunsch um die Wette. Und natürlich gibt es wieder Stockbrot, das stimmungsvoll am Holzfeuer der Feuerkörbe auf dem Hofplatz geröstet werden kann.

Wir freuen uns, wenn Sie mit der ganzen Familie einen bereichernden Tag bei uns genießen, der auf vielfältige Weise ebenso Anregung für den neugierigen Geist und alle Sinne ist wie eine Oase für die Seele.

An den Wochentagen von Donnerstag bis Sonntag ist unser Hofladen und unser gemütliches Hofcafé von 9 bis 17 Uhr für Besucher geöffnet. Bis 13 Uhr erwartet Sie ein leckeres Frühstück à la carte und nach individuellem Gusto, vom süßen Knuspermüsli bis zum reichhaltigen, herzhaften Landfrühstück mit Köstlichkeiten von unserem Hof und aus der Region. Herzlich willkommen!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum