



Zutaten

- 75 g Wildkräutersalat
- 1 Süßkartoffel
- 1 große frische Rote Bete
- 25 g Walnüsse
- 1/2 Hirtenkäse oder Feta
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker



Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Süßkartoffel und rote Bete schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Würfel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die Walnüsse lassen) und mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist.

In einer großen Schüssel Olivenöl, Senf, Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Walnüsse in den letzten 5 Minuten der Gemüsegarzeit im Backofen mitbacken. Ofengemüse und Blattsalatmischung mit dem Dressing vermengen.

Rote Bete-Süßkartoffel-Salat auf Teller verteilen, Hirtenkäse darüberkrümeln, mit gebackenen Walnüssen bestreuen und genießen!

*„Verlier nicht den Mut.
Wir sind genau für diese Zeiten
geschaffen.“
Clarissa P. Estes*



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Endlich! Die Leichtigkeit und die Lust auf neue Projekte kehrt allmählich zurück nach den anstrengenden Herausforderungen, die der Ukraine-Krieg mit sich gebracht hat. Genau rechtzeitig, so dass wir unser Traditionsfest am ersten Novembersonntag, den Scheunenzauber, mit Freude und Teamgeist vorbereiten konnten. Und wir haben weitere schöne Ideen, um einen Ausflug zu uns zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Im Hofcafé wollen wir zahlreiche Tannen von der hohen Decke abhängen, so dass man darunter wie in einem duftenden Wald flanieren und Kaffeetrinken kann. Wir freuen uns schon auf lustvolle Momente und leuchtende Augen unserer Besucher.

Unsere Kartoffeln sind jetzt gut eingebracht, in der großen Scheune eingelagert und wir sind dankbar für eine qualitativ sehr gute Ernte. Die Knollen sind in diesem Jahr nicht besonders groß, aber ziemlich gleichmäßig und geschmacklich hervorragend. Eine würdige Zutat für den Festschmaus der bevorstehenden Feiertage.

Jetzt frisch

Genussreifer Grünkohl nach dem ersten Frost



Jetzt beginnt auch wieder die Gänsesaison, die ersten Tiere gehen zum Schlachter und sind der kulinarische Mittelpunkt festlicher Anlässe. Wir erinnern uns, wie die Tiere im Mai und Juni als flauschige Gössel auf unserem Hof im beheizten Pferdestall Einzug hielten. Wie sie wohlumsorgt schnell heranwuchsen und ihre ersten Ausflüge auf die große Hofweide an der Seeve machten. Wie sie dort planschten und zeternten, spielten, weideten und ihr wachsendes Federkleid ausgiebig putzten. Nun flanieren sie als imposante Geschöpfe über die neblige Wiese und genießen die Strahlen der Herbstsonne, die durch die bunten Blätter scheint.

Alle schönen Momente dieses Gänselebens, die lustvolle Bewegung in der Natur und an der frischen Luft – all das geht mit ein in das Familienfest, für das wir die Tiere aufziehen. Wir und unsere Mitarbeiterinnen wissen um die Bedeutung dieser kulinarischen Komponente. Eine gute und gut zubereitete Gans hält Leib, Seele und den Familienfrieden zusammen. Deshalb unterstützen wir Sie dabei, dass alles optimal passt. „Meine Schwiegermutter hat abgesagt, wir brauchen eine kleinere Gans“, heißt

TIPP Denken Sie jetzt schon an Ihr **Weihnachtsmenü** – wir unterstützen mit Rezepten und Tipps!

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

es dann etwa. Kein Problem, wir finden für alle Anforderungen eine gute Lösung, geben Tipps und Rezeptideen für eine gelungene Zubereitung.

Auch unsere Hühner gehen jetzt in die Hochsaison. Was viele nicht wissen: Um Weihnachten werden weitaus mehr Eier verbraucht als zu Ostern. Über Wochen widmen sich die Menschen der Weihnachtsbäckerei und für festliche Buffets sind Eier beliebte und vielfältig verwendete Zutat. Deshalb sind unsere Ställe gerade voll belegt und zahlreiche Hennen in der Hochphase ihrer Produktivität. Die kühle Witterung ist für sie auch angenehmer als die Hitze des Sommers. Und ihren Stall heizen sie selbst mit ihrer Körperwärme. Hier herrschen für Hühner angenehme etwa 15°C. Auch bei Frost wird es im Stall nie kälter als 12°C. Lassen Sie sich die Ergebnisse dieses Hühnerlebens schmecken – vielleicht ja bei einem schönen Landfrühstück oder Adventskaffee unterm Tannenwald auf dem Cassenshof.



Ihre Familie Vof und Familie Pelka

Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum