



Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Karotten je nach Dicke der Länge nach halbieren oder vierteln. Zitrone abreiben und halbieren. Schalotte in feine Ringe schneiden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Karotten ca. 10 Min. bei mittlerer Temperatur anbraten. Die Schalottenringe zugeben und ca. 3 Min. weiterbraten. Dann den Pfanneninhalt mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen. Anschließend Butter, Ahornsirup und Chiliflocken zugeben. Ca. 3–5 Min. köcheln lassen, bis die Karotten glasiert sind.

In einer kleinen Schüssel den Ricotta mit dem Zitronenabrieb vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier

ausgelegten Backblech ausrollen und mit dem Ricotta bestreichen. Dabei einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen.

Die Karotten gleichmäßig nebeneinander auf dem Ricotta verteilen. Die Tarte ca. 15 Min. im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Karotten weich genug sind. Dann die Pinienkerne auf der Tarte verteilen und ca. weitere 5–8 Min. backen oder bis diese am Ende der Backzeit goldbraun sind.

Den Dill und die Petersilie grob hacken. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit den gehackten Kräutern garnieren. In Stücke schneiden und genießen!



Zutaten

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1 kg gemischte Karotten | 250 g Ricottakäse |
| 1 Blätterteig | 20 g ger. Parmesan |
| 1 Zitrone | 20 g Pinienkerne |
| 1 Schalotte | 15 g Dill |
| 1 EL Butter | 1 Bündel Petersilie |
| 2 EL Ahornsirup | Salz, Pfeffer |
| 1 TL Chiliflocken | Öl (zum Anbraten) |

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Es wird wärmer, der Grünspecht lacht übers Feld – der Frühling zieht ein und für uns wird es Zeit, die Spargelzeit vorzubereiten.

Vergangenen Herbst haben wir das aufgewachsene Kraut von Spargelpflanzen und Beikräutern auf den Spargeldämmen abgemulcht und in die Erde eingearbeitet. Hier wird das organische Material vom Bodenleben mit Pilzen, Bakterien und Kleinstlebewesen zersetzt und steht den Spargelpflanzen in dieser Saison als Dünger zur Verfügung. Über Winter liegen die Spargeldämme offen und die Erde wird auch vom Frost aufgebrochen und gelockert. Im März fräsen wir die Winterdämme dann durch, damit die Struktur gleichmäßig feinkrümelig wird und die Spargelpflanzen für ihr Wachstum optimale Bedingungen haben. Damit die Wurzelstöcke nicht verletzt werden, müssen wir die Fräse genau auf die richtige Höhe einstellen. Verschiedene Spargelsorten sitzen unterschiedlich tief in der Erde: Späte Sorten werden tiefer gepflanzt, frühe Sorten höher. Mit den Jahren wächst die Spar-

„Die Angst klopft an die Tür.
Das Vertrauen öffnet.
Niemand steht draußen.“
aus China

Jetzt frisch

Klein und lecker: S-Eier von unseren Junghennen



gelkrone dann immer ein bisschen höher zur Erdoberfläche. Deshalb graben wir nach den Wurzelstöcken und stellen die Fräse so ein, dass sie zehn Zentimeter über der Spargelkrone den Boden lockert.

Dann werden die Folien auf die Dämme gelegt, die über Winter aufgerollt am Feldrand gelegen haben. Die Spargelfelder, die zuerst beerntet werden sollen, bekommen die Folie mit der schwarzen Seite nach oben, damit die Sonneneinstrahlung die Erde schnell erwärmt. Zusätzlich stellen wir auf einigen Flächen transparente Folientunnel auf, die über den Gewächshaus-Effekt für mehr Wärme sorgen und auch die Nachtkälte etwas abfedern. Die Flächen, die für die spätere Ernte vorgesehen sind, bekommen die Folienabdeckung mit der weißen Seite nach oben. Dadurch reflektieren die Sonnenstrahlen und das Wachstum wird verzögert. Beim Grünspargel erhalten die Felder, die wir früher beernten wollen, ein Vlies als Witterungsschutz, der Licht für die Photosynthese der Spargelpflanzen durchlässt. Auch während der Ernte können wir je nach aktueller Wetterlage durch den gezielten Folieneinsatz die weitere Entwicklung und den

TIPP Holen Sie jetzt den Frühling mit frischen **Tulpen und Narzissen** ins Haus

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

Erntezeitpunkt steuern. Da Ostern in diesem Jahr spät liegt, sind wir zuversichtlich, dass bis dahin der erste frische Spargel aus unserem Bio-Anbau das Fest bereichern kann.

Wir haben mit Blick auf den wachsenden Eierbedarf wieder viele Junghennen neu eingestellt, die jetzt zu legen beginnen. Aktuell haben wir wieder unsere beliebten Eierhandtaschen mit den kleinen S-Eiern im Angebot.

Vor dem Hofladen sprießen inzwischen farbenfrohe Krokusse und viele neue Produkte laden zum Stöbern und Entdecken ein. Etwa köstliche Gemüseaufstriche, Hirschschinken, Heidschnuckensalami oder die beliebten „Heidschnuckenködel“ aus Lakritze und weitere besondere süße und herzhaft genussreiche Dinge. Dazu eine Fülle an nützlichen und schönen Dingen, die Haus und Garten bereichern oder in einem bunten Präsentkorb für Freude sorgen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum