



Zutaten

400 g weißer Spargel
1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Koriander
1 TL getrockneter Oregano
1 Schalotte
1 Chilischote
100 ml Olivenöl + etwas
zusätzlich für den Spargel
3 EL weißer Balsamicoessig
3 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer
Frisches Baguette



Zubereitung

Chimichurri zubereiten: Die Petersilie und den Koriander sehr fein hacken. Die Schalotte und die Chilischote ebenfalls sehr fein würfeln. Dann die gehackten Kräuter, den Oregano, die Schalotte und die Chili mit dem Olivenöl und dem Essig gut verrühren. Die Chimichurri mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Spargel backen: Den Spargel gut schälen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) je nach Dicke 12–15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Stangen wenden.

Pinienkerne rösten: Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Anrichten: Den Spargel auf einer Platte anrichten, mit Chimichurri beträufeln und mit den gerösteten Pinienkernen garnieren. Dazu frisches Baguette servieren.

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Jetzt beginnt die schönste Jahreszeit bei uns auf dem Hof. Überall kommen die leuchtend bunten Frühblüher aus der Erde, die Krokusse, die die Hofwiese in einen bunt gesprenkelten Teppich verwandeln, bilden die Vorhut. Zu Ostern verbreiten dann die Osterglocken und Narzissen ihr strahlendes Gelb. Die Vögel zwitschern ihre Lebensfreude aus den Bäumen und sind eifrig mit dem Nestbau beschäftigt. Und wir genießen die wärmer werdenden Tage und freuen uns über unsere Gäste, die es sich hier bei Frühstück, Kaffee und Kuchen gut gehen lassen.

Auf dem Feld kommt der Spargel allmählich in Schwung. Alle Dämme sind mit Folien abgedeckt, unter denen die Erde sich schön erwärmt und die Spargelsprossen hervorlockt. Wir sind zuversichtlich, dass wir Ihnen zu Ostern den ersten frischen Spargel anbieten können. Auch unsere Hühner sind gut in Form und legen fleißig; im Hofladen haben wir auch selbst gekochte und gefärbte Ostereier im Angebot.

„Die Summe unseres Lebens
sind die Stunden,
in denen wir liebten.“

Wilhelm Busch

Jetzt frisch

Bärlauch - das Frühlingskraut für Salat, Suppen, Pesto



An den Ostertagen laden wir Sie herzlich zu einem Frühstücksausflug auf unseren Hof ein. Es gibt ein buntes Frühstück à la carte – für jeden Geschmack ist etwas dabei, von der herzhaften Auswahl an regionalen Käse- Wurst- und Wildspezialitäten bis zum selbst hergestellten Honig-Knuspermüsli mit frischen Früchten. Und natürlich allerlei österliche Leckereien aus den Eiern unserer Hühner – lassen Sie sich überraschen!

Auch für unser traditionelles Spargelfest am 1. Mai nehmen unsere Vorbereitungen Fahrt auf. Wir haben auf unserem Kunsthandwerkermarkt wieder viele tolle Anbieter, mit stilvoller Kleidung aus Naturfasern, kreativem Schmuck und vielen handgemachten Dingen, die Haus und Garten schöner machen. Ein besonderes Highlight diesmal: Sie können sich von einer Fotografin mit bunten Blumenkränzen portraitieren lassen. Für die Kinder ist das Highlight die große Trecker-Hüpfburg. Als wir überlegten, ob wir dies ins Angebot aufnehmen sollen, war das Votum der jungen Generation eindeutig: Unbedingt!! Auch Peperoni Kinderzauber wird wieder dabei sein und kleine wie große Leute mit seinen magischen

TIPP Servieren Sie zum ersten Spargel die aromatischen Heidekartoffeln aus der Herbsternte!

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

Kunststücken begeistern. Musikalisch haben wir dieses Jahr die Salzhau-sener Skiffle-Band MaCajun im Programm. Ihre schmissige handge-machte Musik ist der Booster für Frühlingsgefühle! Auf Hofführungen besuchen wir die Hennen und erzählen alles Wissenswerte über den Spargelanbau. Wir freuen uns, dass wir damit immer auf großes Interesse stoßen und beantworten gern alle Ihre Fragen. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit der beliebten Spargelpfanne, Bärlauch-Kartoffeln und Bratwurst vom Grill. Zu Kaffee und Kakao gibt es frische Waffeln und Butterkuchen, sowie weitere beliebte Kuchenarten aus unserer Hofküche. Der ganze Hofplatz und viele weitere schöne Plätze laden mit weißen Tischdecken und Blumenschmuck eingedeckt zum Verweilen ein. Wir lieben diese frühlings-festliche Atmosphäre und freuen uns, wenn Sie hier mit der ganzen Familie einen wunderschönen Tag verbringen. Beginnend ab 11 Uhr – bis zum gemütlichen Ausklang gegen 17 Uhr.

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

