

Zeit fürs Spaghetti-Gerät

Haben Sie auch so gerne Rucola? Rucola gibt auch ein feines Pesto, welches wiederum gut zu Spaghetti passt. Hm ... führt diese Spur vielleicht zum Spaghetti-Gerät? Nein, unser Spaghetti-Gerät kommt bereits lange bevor der Rucola auf den Tisch kommt zum Einsatz ...

Viel Handarbeit ...

In der letzten Woche hat Lara den Rucola ausgesät. Wir säen ihn nicht direkt in die Erde, sondern stattdessen in mit Erde gefüllte Platten. So kann er gut geschützt gedeihen und hat einen Vorsprung gegenüber seiner Konkurrenz im Beet. Erst werden die Platten von Hand mit Erde gestopft. Dann kommen die Samen hinein, und zwar nicht einzeln, sondern immer acht bis zwölf Stück zusammen, in einer kleinen Tonkugel vorkonfektioniert.

... unterstützt durch eine clevere Maschine

Genau dabei kommt unser Spaghetti-Gerät zum Einsatz. Stellen Sie sich ein Gerät vor, das unten eine Platte mit Löchern drin hat. Von diesen Löchern führt jeweils ein Röhrchen – ein Spaghetti – nach oben zu einem Verteiler. In diesem Verteiler sind die Samen. Jetzt stellt man das Gerät auf die mit Erde gefüllten Platten, in die man säen will. Vom Verteiler laufen die Samen dann durch die Spaghetti direkt in die Erde. Wohldosiert und doch viele auf einen Streich! Es ist so einfach wie clever und erleichtert uns die Arbeit enorm.

Spaghetti-Gerät und Vogelmiere ...

Offiziell heisst dieses Werkzeug natürlich (noch) nicht Spaghetti-Gerät, sondern «Lehners Sägerät». Wenn Sie Lust haben, im Netz finden Sie die Firma (saetechnik.de) und ein Bild von der Maschine, welche uns Jahr für Jahr wieder gute Dienste leistet. Jetzt sind wir gespannt, wie der Rucola gedeiht. Übrigens, eine seiner «Konkurrentinnen», welche ihn dann später im Beet erwartet, ist die «Gewöhnliche Vogelmiere» ...

... oder doch lieber Hühnerdarm?

Vogelmiere? Ja, eine Pflanze und sie hat noch mehr lustige Namen vorzuweisen. Man nennt sie auch Vogel-Sternmiere, Hühnerdarm, Hühnerscherbe, Mäusegedärme oder Hustdarm. Da kann man sich seinen Favoriten aussuchen! So oder so ist die Vogelmiere eine Kosmopolitin und weltweit verbreitet. Auch in Thunstetten ... gerade sind wir fleissig mit Jäten beschäftigt, um der Winterkresse den Rücken freizuhalten. Eine mühselige, aber lohnenswerte Arbeit, denn ohne Beikraut geht das Ernten nachher viel ringer. Wir freuen uns über die feine, eigene Demeter-Winterkresse.

Eine freudvolle Woche voller Vorfrühlingsgedanken wünschen wir Ihnen!

**Herzliche Grüsse,
Gerhard Bühler und das BioBouquet Team**

Einfach, frisch und fein – aus Ihrem BioBouquet:



Quinoa-Lauch-Gratin

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Lauch	5 EL Pesto
200 g Quinoa	120 g rezepter Emmentaler
8 dl Gemüsebouillon, heiss	

So zubereitet:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
Den Lauch längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
Dann mit dem Quinoa in der vorbereiteten Form mischen.
Bouillon und Pesto verrühren und über das Quinoa giessen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens.
Herausnehmen, mischen. Käse über den Gratin reiben.
Fertig backen: ca. 15 Min.

Wir wünschen en Guete!



Lauch-Kartoffel-Burger

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Lauch, in feinen Streifen	2 Eier, verquirlt
Butter, zum Andünsten	¾ TL Salz
2 EL Wasser	Pfeffer
<u>Kartoffelmasse:</u>	Muskatnuss
500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag, fein gerieben	Bratbutter, zum Braten

So zubereitet:

Den Lauch in der Butter andünsten.
Wasser beigeben. Zugedeckt weich garen, abtropfen lassen.
Kartoffelmasse: Alle Zutaten mit dem Lauch mischen, abschmecken.
Formen und Braten: Mit einem Esslöffel portionenweise Portionen abstechen, in die Bratpanne geben, leicht flach drücken, in der heissen Bratbutter beidseitig goldgelb braten.

Hinweis: Dies ist eine Rezeptidee von Swissmilk.