



# HOFLADEN

## KRAUT + RÜBEN

### Hofladen Geschwätz

Ausgabe Juni 2024

#### Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser  
unseres  
Hofladen Geschwätz,

der Sommer ist endlich da und mit ihm, ist man auch immer auf der Suche nach einer kleinen Erfrischung. Perfekt hierfür ist Minze.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie auf den erfrischenden und würzigen Geschmack der unterschiedlichen Minzsorten bringen können.

Viel Spaß beim Lesen der Hofladen-Zeitung wünscht Ihnen

Familie Link und das Team  
vom Hofladen  
„Kraut + Rüben“



#### *Das perfekte Sommerkraut: Die große Vielfalt von Minze*

Minze zählt neben Basilikum und Schnittlauch zu den am meisten verkauften Topfkräutern. In den Sommermonaten sind die verschiedenen Minz-Sorten vor allem wegen ihres erfrischenden Geschmacks sehr beliebt.

- **Pfefferminze:** der Klassiker der Minzsorten. Durch den hohen Menthol-Gehalt, ist die Pfefferminze besonders erfrischend und würzig.
- **Schokoladenminze:** ihr Geschmack erinnert an die süßen Minzschokoladentäfelchen. Daher eignet sie sich besonders zum Herstellen von Süßspeisen.
- **Ingwerminze:** hat einen fruchtig-frischen Geschmack mit einer leichten Schärfe. Damit lassen sich sehr gut Limonaden und Tees zubereiten.
- **Marokkanische Minze:** durch ihr sehr intensives Aroma übertrifft sie im Geschmack die Pfefferminze.
- **Hugo- und Mojito-minze:** sind die Hauptzutaten des jeweiligen Cocktails. Dadurch erhalten diese ihren einzigartigen frischen und pfeffrigen Geschmack.
- **Erdbeermintze:** diese Sorte erinnert an frische und fruchtige Erdbeeren. Gerade in der Sommerzeit der perfekte Begleiter zu Erdbeeren, Bowlen, Cocktails und Limonaden.
- **Ananasminze:** besticht durch ihren fruchtigen Geschmack. Sie ist sehr geeignet für Cocktails und Limonaden sowie Smoothies.



## **Eiskalte Abkühlung:** **Traditionell hergestelltes Eis aus Keltern**

Eis, das schmeckt wie im Italien Urlaub, das bekommen wir von unserem neuen Lieferanten der Eisfabrik in Keltern. In der Eisfabrik treffen traditionelle italienische Eisrezepte, auf natürliche Produkte aus der Region.

Das Eis herstellen hat Dirk Sauer, der zusammen mit seiner Frau die Eisfabrik gegründet hat, von einer italienischen Familie. Diese Familie stellt selbst seit über 90 Jahren leckeres Eis nach diesen Rezepten her.

Neben der Rezeptur legen die Beiden großen Wert auf die Inhaltsstoffe des Eis. So kommen nur frische Milch, Sahne, frische Eier und frisches Obst in die kühle Köstlichkeit. Künstliche Aroma- und Konservierungsstoffe werden keine verarbeitet.

Neben klassischen Sorten wie Vanille und Schoko sind auch außergewöhnlichere Sorten wie Cookieella, beeswe.love oder Maracuja-Basilikum im Angebot.

Mit den Fruchtarten, die zu 100 % aus Obst bestehen, kommen auch Veganer auf Ihre Kosten.

Besonderes Highlight ist das Spaghetti-Eis. So kann jeder „Everybody-Darling“ auch zu Hause genießen.

### **Fruchtiger Sommercocktail**

#### **Black Cherry Fruity Tonic**

##### Zutaten:

2 cl Rohrzuckersirup  
2 cl Zitronensaft  
10 bis 12 Kirschen püriert  
6 cl Black Cherry Gin  
Tonic Water  
Limettenscheibe

##### Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eis shaken, anschließend im Glas mit Tonic Water auffüllen und mit einer Limettenscheibe garnieren.

## **Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa:** **Sommersalat mit Limette und Minze**

##### Zutaten:

aus dem Hofladen:

6 bunte Tomaten  
3 rote Paprika  
3 gelbe Paprika  
2 Mini-Gurken  
4 rote Zwiebeln  
1 Bund glatte Petersilie  
6 Stiele Hofladen Minze  
3 Limetten  
6 Esslöffel Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Brauner Zucker



##### Zubereitung:

Tomaten, Gurke und Paprika in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und anschließend ebenfalls in feine Würfel schneiden. Gemüse und Zwiebel in eine Schüssel geben.

Die Blätter der Petersilie und der Minze von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Limetten unter heißem Wasser abwaschen und die Schale abreiben. Etwa 100 ml Limettensaft auspressen. In einem Messbecher den Limettensaft mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und braunem Zucker gut verrühren.

Das Dressing über den Salat geben. Die Minze und die Petersilie unter den Salat mischen. An einem kühlen Ort den Salat etwa 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals abschmecken.

