



Zutaten (4 Personen):

Mürbeteig:

250 g Mehl

150 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

800 g grüner Spargel
geputzt und blanchiert

200 g Schinkenwürfel

4 Eier

1 Becher Creme Fraîche
mit Kräutern

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Zucker, Salz und Eier in die Mulde geben. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarte- oder Quiche-Form mit kaltem Wasser ausspülen. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Mit Backpapier und Bohnen beschweren und 10 Minuten blindbacken.

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, die Enden abschneiden und den Spargel blanchieren.

Die Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Bohnen entfernen. Den blanchierten Spargel spiralförmig auf den Teig legen, darüber die Schinkenwürfel streuen.

Die Eier mit Creme Fraîche verquirlen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zu den Eiern geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Mischung über den Spargel gießen. Im Backofen weitere 30 Minuten backen. Die Eimasse muss gestockt sein.



„Jeder Frühling ist ein
wiederkehrendes Erstaunen.“
Ellis Peters

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

April, die Zeit des Spargels ist gekommen – das erste frische Gemüse aus der Region. Frühling zum Schmecken! Nun beginnt für uns die schönste Zeit des Jahres. Ein emsiges Treiben, viele lachende Gesichter und die wärmende Frühlingssonne machen die Spargelzeit einfach unvergleichbar.

Für uns ist es zugleich die Zeit des Pflanzens und des Erntens. Parallel zur Ernte der taufrischen Stangen wird auf anderen Feldern Spargel gepflanzt. Hierfür haben wir eine Maschine, auf der zwei Personen sitzen. Die einzelnen Spargelpflanzen, die einer Krake mit vielen Armen ähneln, werden in Abteile eines großen Rades gelegt. Eine Art Pflug öffnet den Boden und über das Rad werden die Spargelpflanzen tief unter der Erde abgelegt und die Furche anschließend wieder verschlossen. Der Trecker, der die Pflanzmaschine zieht, muss hierbei sehr langsam und gleichzeitig schnurgerade gefahren werden. Jeden Schlenker sieht man noch Jahre später, da diese Felder etwa acht

Jetzt frisch

Köstlicher Spargel in weiß, grün und violett



Jahre lang beerntet werden. Spargel ist eine sogenannte Dauerkultur. Im Jahr des Pflanzens ist es wichtig, die jungen Spargelanlagen mit ausreichend Wasser zu versorgen. Im folgenden Jahr wird das Spargelfeld zwei Wochen lang gestochen. Erst im dritten Jahr wird der Spargel über einen längeren Zeitraum gestochen. Ab dem siebten Jahr wird der heranwachsende Spargel dann immer dünner. Nach 8–10 Jahren wird die Fläche aus der Produktion genommen.

Nun ist aber erst mal die Zeit des Genießens gekommen. Das feiern wir auch in diesem Jahr mit unserem traditionellen Spargelfest. Am 1. Mai laden wir alle Interessierten, Kenner und Neugierigen zu uns auf den Cassenshof nach Inzmühlen ein. Neben altbekannten Highlights haben wir uns auch viel Neues überlegt. Lassen Sie sich mit dem Besten aus unserer Hofküche verwöhnen: Neben klassischen Spargelgerichten gibt es Variationen für jeden Gaumen von Suppen über Snacks bis hin zur klassischen Bratwurst. Unsere Kuchen und Torten begeistern unsere Gäste seit vielen Jahren. Für unsere kleinen Gäste gibt es den Peperoni Kinderzauber,

TIPP Besuchen Sie unsere neue Homepage cassenshof.de und lernen Sie uns von allen Seiten kennen!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

der es immer wieder schafft, jedes Kinderherz zum Leuchten zu bringen. Die Melker sorgen für musikalische Unterhaltung vom Feinsten. Hier kommt der Rock direkt aus dem Kuhstall und greift auf, was die Bauern wirklich bewegt.

Auch die Landwirtschaft wird nicht zu kurz kommen. Lernen Sie unsere Hühner einmal genauer kennen. Was fressen die Hennen besonders gerne? Was macht ein Huhn eigentlich den ganzen Tag und gleicht ein Ei wirklich dem anderen?

Entdecken Sie besondere Kartoffelsorten und schauen Sie sich an, mit welcher Technik Spargel heutzutage geerntet, gewaschen und sortiert wird. Und wer wollte nicht schon einmal auf einem Trecker sitzen?

Fragen Sie uns einfach alles, was Sie schon immer mal wissen wollten. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Vofß

