



Zutaten (4 Pers.):

500 g grüner oder weißer Spargel

700 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe

100 g Schlagsahne

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zucker

frisch geriebene Muskatnuss

Zum Bestreuen:

1 EL gehobelte Mandeln

½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den weißen Spargel komplett, den grünen nur im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargel abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Spargel hinzugeben, wieder zum Kochen bringen und zugedeckt in etwa 15 Minuten gar kochen.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Sahne unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Zum Bestreuen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und herausnehmen. Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Die Suppe in Suppentassen füllen. Mit Mandeln und Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Tipp: Die Suppe mit etwas geschlagener Sahne verzieren.

„Man sollte Anteil nehmen an der Freude, der Schönheit, der Farbigkeit des Lebens.“
Oscar Wilde



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

nun beginnt die Spargelsaison – für uns die schönste Zeit des Jahres. Es geht so richtig rund, wir haben alle Hände voll zu tun und genießen den Trubel, der uns zu Höchstleistungen anspornt. Die Kartoffeln sind nun in der Erde und beginnen zu wachsen, die Legehennen genießen das frische Grün auf der Wiese und der Spargel wächst aus dem warmen Boden. Der Frühling treibt uns mit Elan voran.

Wir möchten Sie zu unserem traditionellen Spargelfest am 1. Mai auf dem Cassenshof einladen. Von 11–18 Uhr feiern wir ein großes Hoffest für den kulinarischen Höhepunkt der Saison mit Livemusik und vielen spannenden Angeboten für die ganze Familie.

Schmissiger Rock aus dem Kuhstall von der Kultband „Die Melker“ untermalt ein buntes Programm für die ganze Familie. Die Kinder haben Spaß beim Ponyreiten, Eierlaufen und Feldsteine bemalen, während die Großen Landmaschinen bestaunen können. Carsten Voß führt

Jetzt frisch

weißer und grüner Bio-Spargel aus bestem Heideboden



über den Cassenshof und beantwortet alle Fragen von der Hühnerhaltung bis zum Spargelanbau. Der Hegering Buchholz baut mit Interessierten Nistkästen und erzählt Wissenswertes über den Wald und seine Bewohner, während ein Imker Einblick in das Leben im Bienenstock gibt.

Die Hofküche bietet ein köstliches Spargelmenü, Suppe und Crêpes mit dem edlen Frühjahrsgemüse, zum Kaffee locken selbstgebackene Kuchen und Torten.



TIPP Probieren Sie doch mal **Spargel mit Bärlauch-Pesto!**

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

Ein bunter Markt mit regionalem Kunsthandwerk bietet einen anregenden Rahmen, den Frühlingsbeginn auf dem Cassenshof zu feiern. Selbstgemachte Schätze wie Marmeladen, Eintöpfe und Kekse können natürlich auch mitgenommen werden, ebenso wie prächtige Blumen und Stauden für Haus und Garten.

Der Hofladen des Cassenshofes ist ebenso wie das Gartencafé auch sonst jeden Tag zwischen 8 und 18 Uhr geöffnet. Wir freuen uns auf Sie!



Ihre Familie Vofß



Unser Hofladen in Hamburg-Othmarschen: Cassens Hofläden • Waitzstraße 17 • 22607 Hamburg