



Zutaten:

für eine Kastenform
(ca. 25-30 cm)

350 g Spargel, grün
Salz, Zucker

100 g Kochschinken
(optional)

1 Bund Schnittlauch

3 Eier

150 g Frischkäse

80 g Butter

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Natron

Pfeffer

Butter und Mehl
für die Form

Zubereitung:

Spargel putzen, in 1 cm lange Stücke schneiden, mit 150 ml Salzwasser und etwas Zucker in einem kleinen Topf kochen, bis der Spargel gar ist. Spargelwasser abgießen und dabei 100 ml auffangen.

Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Kochschinken würfeln, falls Sie diese Variante backen wollen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Eier und Frischkäse mischen. Butter in dem noch heißen aufgefundenen Spargelwasser schmelzen und mit der Eier-Frischkäse-Masse verrühren.

Mehl, Backpulver, Natron mischen. Schnittlauch und ggf. Kochschinken unterrühren. Nach und nach alles unter die Eimasse rühren. Kräftig salzen und pfeffern. Spargel vorsichtig unterheben. Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen. Ca. 40-50 min. backen. Etwas abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Guten Appetit!

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Wir stecken voller Vorfreude auf die Spargelsaison und unser jährlich stattfindendes Spargelfest. Alles beginnt zu grünen und zu blühen, der Spargel beginnt zu wachsen und läutet den Frühling ein. Solange die Bäume noch unbelaubt sind, fällt es immer schwer, sich die üppige Vegetationsfülle vorzustellen, die sich bald wieder Bahn bricht. Nicht nur die Vorfreude, sondern auch die Neugierde lassen uns dann ganz ungeduldig werden. Immer im Frühling und Sommer wird die Welt von der Natur neu erobert und gestaltet – und immer sieht sie wieder ein bisschen anders aus. Eine große Freude ist es für uns, all dies zu beobachten und zu erfahren.

„Fortschritt ist,
wenn das Gemüse wieder
wie zu Großmutterns Zeiten
nach Gemüse schmeckt.“
Walter Ludin



Jetzt frisch

Grüner und weißer Spargel direkt vom Feld



Besonders freuen wir uns auch in diesem Jahr wieder auf unser Spargelfest am 1. Mai zwischen 11 und 18 Uhr. Die Kult-Band „Die Melker“, die uns schon seit vielen Jahren begeistert, wird wieder das musikalische Highlight der Veranstaltung. Ihr schmissiger Pop direkt aus dem Stall gibt launige Einblicke in das Landleben.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit frisch gestochenem Spargel, der zu verschiedenen klassischen Genüssen zubereitet wird. Aus der Hofküche kommen auch herrlich rustikale Kuchen, die auf Hofplatz und Wiese unter den alten Eichen einen entspannten Nachmittag versüßen. Natürlich gibt es auch wieder viel Schönes, Stimmungsvolles und Praktisches zu entdecken an den Marktständen der Kunsthandwerker, die wir für diesen Anlass sorgsam ausgewählt haben. Individuell gearbeitete Unikate für Haus und Hof und hübsche Geschenkideen für die Liebsten stimmen so recht auf die warme und bunte Jahreszeit ein.

Die Kinder lassen sich vom Pepperoni Kinderzauber in die Kunst der Magie einführen, spielen im Sand oder lassen sich ein Bauernhof-Eis schmecken.

TIPP Besuchen Sie uns mal und schauen Sie, wo der **Spargel** für Ihr Festtagsmenü wächst!

HOFLADEN & CAFÉ MO-SO, 8-18 UHR

Und auch diesmal laden wir Klein und Groß ein, das Spektrum unserer Landwirtschaft mit Neugier, Herz und Hand zu erkunden. Mit Trecker und Anhänger tuckern wir zu unserem Hühnerstall und auf das Spargelfeld. Natur und Technik, Tier und Mensch können Sie hier hautnah erleben. Anschaulich zeigen und erklären wir Ihnen die Aufgaben, die sie bei uns auf dem Hof haben. Was macht ein Huhn bei uns den ganzen Tag und wie sorgen wir dafür, dass es jeden Tag ein Ei legt? Legen Sie beim Spargelstechen selbst Hand an, holen die Stangen aus der Erde, schicken Sie sie zum Waschen ins Eiswasser und dann in die Sortiermaschine. Wenn die Hände in der Erde gebuddelt haben und die Lungen von der Luft der weiten Felder inmitten der wunderschönen Heidelandschaft erfüllt sind, schmeckt das Spargelmenü gleich nochmal so gut!

Ein Besuch auf unserem Hof ist immer einen Ausflug wert. Besonders zu diesem Festtag aber auch an allen anderen Tagen freuen wir uns auf Sie!

Ihre Familie Voß

