



Zutaten (4 Pers.)

800 g Hokkaido-Kürbis
3 rote Zwiebeln
2 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
etwas Chiligewürz
Salz
schwarzer Pfeffer
100 g Feta
3 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben.

In einer Schüssel Ahornsirup, Olivenöl und das Chiligewürz verrühren, über das Backblech geben und vermengen.

Für 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. Nach 15 Minuten einmal umrühren.

Den Feta in kleine Stücke zerbröckeln. Die Petersilie waschen und fein hacken.

Feta, Petersilie, Salz und Pfeffer über den Kürbis und die Zwiebeln geben und genießen.



„Kunst ist:
Am richtigen Ort
zur richtigen Zeit
das Richtige tun.“
Joseph Beuys

**Großer Scheunenzauber
am So, 5. Nov. 11–17 Uhr**

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Vieles verändert sich gerade, auch bei uns – aber auch wenn manches erstmal schmerzt, schauen wir vor allem auf das Positive, das diese Entscheidung ermöglicht und nutzen die Energie des Wandels.

Wir haben uns entschlossen, das Frühstück im Pferdestall nicht weiter fortzuführen, sondern unser beliebtes Land-Frühstücksbuffet am Wochenende nur noch im Hofcafé zu veranstalten. Der Aufwand, den Pferdestall zu beheizen, wurde einfach zu hoch und wir finden es auch nicht mehr zeitgemäß, in ungedämmten Räumen für kurze Einsätze so viel Energie zu verfeuern. In unserem gemütlichen Hofcafé bieten wir Platz für bis zu 25 Frühstücksgäste. Für unsere Mitarbeiterinnen entfällt das viele Hin und Her zwischen Hofküche und Pferdestall, so dass sich alle etwas entspannter um die Gäste kümmern können. Nicht zuletzt ist es uns wichtig, Ihnen weiterhin ein liebevoll zubereitetes Buffet von höchster Qualität zu einem bezahlbaren Preis anbieten zu können.

Jetzt frisch

Junghenneneier in der praktischen Eier-Handtasche



Auch die Produktpalette unseres Hofladens haben wir einer Neustrukturierung unterzogen. Wir konzentrieren uns jetzt auf unsere eigenen Erzeugnisse – Spargel, Kartoffeln, Eier, Weihnachtsgänse, Wildspezialitäten und allerlei Selbstgemachtes aus der Hofküche, lecker Eingekochtes, Brot und Aufstriche. Auch Käse von ausgewählten Höfen der Region wird es weiterhin bei uns geben. Und natürlich backen wir für Sie weiterhin unsere breite Palette an Kuchen und Torten mit eigenen Eiern und Getreide aus eigenem Anbau mit Naturschutz-Mehrwert. Wir freuen uns darauf, Ihnen mit der Konzentration auf das für uns Wesentliche – hohe Produktqualität, entspannteres Arbeiten und mehr Raum für Genuss – einen bereichernden Aufenthalt für Leib und Seele bieten zu können.

Im Oktober und November werden drei unserer Hühnerställe neu belegt, so dass wir in den nächsten Wochen reichlich frische Junghenneneier anbieten können. Die Eierhandtaschen mit je 20 S-Eiern laden zu kreativen Küchenexperimenten ein. Wie wäre es z.B. mit Eiern gebacken in Avocadohälften, mit Kräutern, Feta und dazu einem leckeren Dip?

TIPP Ab sofort können Sie bei uns **Weihnachtsgänse** bestellen – Abholung ab 1. November

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET: SOMMERZEIT MO-SO, WINTERZEIT MI-SO, 8-18 UHR

Und jetzt eine Fanfare: Wir veranstalten wieder unseren traditionellen Scheunenzauber! Am Sonntag, 5. November von 11 bis 17 Uhr tauchen wir den ganzen Hof in die zauberhafte Stimmung dieses vorweihnachtlichen Festes. Ein bunter Kunsthandwerkermarkt mit Kleidung für Klein und Groß, allerlei handgefertigte schöne und nützliche Dinge aus Naturmaterialien und kreative Weihnachtsdeko laden zum Stöbern und Entdecken ein. Die Jägerschaft zeigt, was gerade los ist in Wald und Feld und bietet Mitmachprojekte an. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit herbstlich-rustikalen Genüssen wie Kürbissuppe, Ofenkartoffel und Bratwurst vom Grill. Eierlikörschnitte, Kirschstreusel, saftiger Erdapfelkuchen und frische Waffeln locken zum Kaffee. Kinderherzen schlagen höher beim Plätzchenbacken, Basteln in der Villa Wunderbunt und beim Stockbrotbacken an den Feuerkörben auf dem Hofplatz. Dazu gibt es stimmungsvolle Live-Musik. Wir freuen uns riesig auf einen wundervollen Tag mit Ihnen!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum