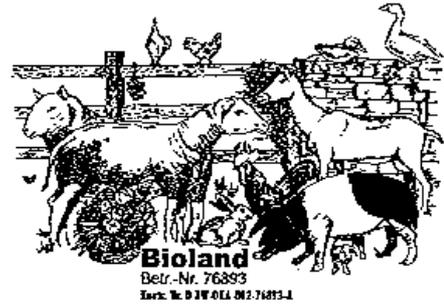


Theresiahof

Theresiahof Peter Schmitt · 79664 Wehr



*Theresiahof
Peter Schmitt
79664 Wehr*

Tel. 0 77 62-51 292

Fax 0 77 62-51 291

Mobil 0175 166 666 8

www.thersiahof.de

Theresiahofblättli KW 9

In dieser Woche gibt es gleich mehrere interessante Neuigkeiten! Und da wollte ich natürlich vorab auch erst mal für Euch alle testen, wovon ich berichten werde.

Angefangen bei dem Angebot der Woche für vegetarische Vampire: Blutorangen aus Italien. Und ich kann sie wirklich empfehlen. Wie auch die Halbblutorangen, die ich mir erst heute zu Saft gepresst habe. Kommt aber auch sehr gut an im Obstsalat. Als Soße aus 3-4 EL Kokosmilch mit einer Brise Vanille und einem TL Agavendicksaft angerührt... - Kein Wunder, dass Vanille zu einem der teuersten Gewürze auf der Welt gehört.

Zudem haben wir seit Neuestem eine Seltenheit in unserem Angebot:

In den Waadtländer Alpen werden jedes Jahr nur 17.000 bis 19.000 Laibe nach einem traditionellen Rezept produziert. In etwa hundert schweizerischen Alpkäsereien wird der Gruyère de l'Étivaz von Mai bis Oktober über dem offenen Feuer und in Handarbeit gekäst. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet, in der das Aroma der feinen Alpenkräuter steckt.



Ein sagenhafter Genuss zum Sonderpreis von nur 2,70 €/100g (Normalpreis 39,00 €/kg). Und mein persönlicher Kommentar dazu lautet „mhh!“.

Außerdem habe ich mir für dieses Wochenende vorgenommen, strikt nach dem Saisonkalender zu kochen. Und damit nicht nur meine Liebste was davon hat, verrate ich eines meiner Rezepte:

Quiche à la Nana

Zutaten:

200g Mehl
100g Butter oder Margarine (ich verwende Alsan)
4 EL Milch (ich verwende Hafermilch von Natumi)
1/2 Tl Salz
150g Champignons
1-2 Zehe(n) Knobli
1 EL Öl
1 Stange Lauch
150g Sahne (ich verwende CreSoy von Natumi)
1 Tasse Milch (ich verwende Hafermilch von Natumi)
3 Eier
100g Käse, gerieben (z.B.: Gruyere de l'Etivaz)
etwas Kräutersalz
...und als Geheimtipp meinerseits noch ein wenig frisch
Muskat und Graham Marsala

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Alsan, Milch und Salz einen Teig herstellen, der für etwa 30 Minuten kalt gestellt wird.

Die Champignons und den Lauch waschen und schneiden. Den Knobli schälen und gepresst in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Das Gemüse dazugeben kurz anbraten, mit Kräutersalz würzen und auskühlen lassen.

Die Sahne mit der Milch, den Eiern und dem geriebenen Käse verquirlen und das gebratene Gemüse untermischen.

Den Teig ausrollen und in eine runde Springform legen und den Gemüsebelag darauf verteilen.

Bei 200°C etwa 30 Minuten backen.



Und da ich nun mal eben eine Frau bin und mich für Kosmetik interessiere, möchte ich Euch auch mal ein Produkt vorstellen, was auf Anfrage bestellt werden kann.

*Gerade in dieser kalten Jahreszeit ist Feuchtigkeit für unsere Haut sehr wichtig. Mein Fundstück dieser Woche entdeckte ich bei der Firma *lavera*. Besonders reichhaltig und feuchtigkeitsspendend, vegan, verträglich und natürlich. Eine Kombination aus dem wertvollen Bio-Macadamiamus-Öl und dem Bio-Extrakt aus Passionsblumen.*

*Die *Macadamia Passion Creme-Öl Dusche**

Dazu empfehle ich die *Macadamia Passion Bodybutter* ebenfalls von *lavera*. Sie verwöhnt die Haut mit einer Extra-Portion Feuchtigkeit und pflegt intensiv. Sie schützt die Haut vor dem Austrocknen. Samtweich und absolut duftend. Ebenfalls natürlich und vegan.



Satt, sauber und glücklich werde ich mich nun auf die Couch legen und das Wochenende ausklingen lassen.

Herzliche Grüße, Eure

Manuela

Ach, fast hätte ich es vergessen: Ist ja schon wieder bald Ostern... Und wir bieten auch dieses Jahr wieder Lammfleisch aus eigener Haltung an.

Und als kleine Vorschau auf die nächste Woche: Eigener Pflücksalat mit Wildkräutern wird zum nächsten Selbstversuch. ;-)