

bei uns wurde heute griechisch gekocht! Derzeit haben wir wieder saisonale Unterstützung auf dem Feld von unseren freiwilligen Helfern. Meistens sind dies junge Menschen, die durch Europa reisen und zwischendurch für Kost und Logis auf Höfen mithelfen. Und manchmal haben wir auch das Glück dann von unseren Gästen mit heimischen Spezialitäten bekocht zu werden! :) (das Rezept von heute habe ich Euch unten aufgeschrieben!)

### **Gut zu wissen!**

Unsere Backstube ist noch bis zum 30.08. geschlossen. Aaber ihr könnt dank unsere fleißigen FÖJlerin Marie weiterhin Mandelhörnchen, Käseküchlein und Nussecken bestellen!

Bis zum Ende der Sommerferien fahren wir dann noch ein reduziertes Programm, was bedeutet: In KW 35 & 36 gibt's dann jeweils eine Sorte Brot und zusätzlich Laugengebäck zu bestellen. Welches Brot gebacken wird, teilen wir Euch dann bis zum Bestellschluss rechtzeitig mit.

## **Rezepte der Woche**

### Kolokithokeftedes – Griechische Zucchini-Bratlinge mit Limetten-Joghurt-Dip

**Zutaten für 4 Personen:** 700 g Zucchini (etwa 2 mittelgroße Zucchini), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 120 g Mehl (Typ 550), 2 TL Backpulver, 2 Eier (Größe L), gut verquirlt, 1 EL Limettenabrieb, 2 EL Minze, fein gehackt, 150 g Schafskäse, gewürfelt, Meersalz, 6-8 EL Olivenöl

**Für den Limetten-Joghurt-Dip:** 200 g Joghurt, abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette, 2 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:** Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit einer Gemüsereibe grob raspeln. Mit etwas Meersalz mischen durch ein Küchentuch das Wasser auspressen. Frühlingszwiebeln abziehen und fein würfeln. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Nun alle Zutaten, bis auf den Schafskäse, in die Schüssel zum Mehl geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander vermengen. Als letztes die Schafskäsewürfel vorsichtig unterrühren.

Bratolivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Puffer mithilfe von 2 Esslöffeln vorsichtig in das heiße Öl geben und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen. Für den Limetten-Joghurt-Dip: Joghurt mit allen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Knusprige Maispuffer

**Zutaten für 4 Portionen:** 1 Maiskolben, 3 Eier, 4 EL Mehl, 4 EL gesalzene Erdnüsse, 100 g Cornflakes, 6 EL Milch, 2 EL geh. Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, ...), Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

**Zubereitung:** Die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Die Eier mit der Milch, dem Mehl und etwas Salz (Vorsicht! Die Erdnüsse salzen auch noch) und Pfeffer glatt rühren. Die Erdnüsse und die Hälfte des Mais grob hacken und mit den Kräutern und Cornflakes in den Teig einrühren. Diesen nun portionsweise im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und servieren. Dazu schmeckt ein Joghurt-Dip und ein bunter Salat sehr gut.