

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
endlich ist es so weit, wir dürfen Sie herzlich zu
unserem Hoffest am Samstag, den 16.9. ab 12 Uhr in
den Adlerweg 15 in Olching-Geiselbullach einladen.
Das Amperhof-Team freut sich auf Ihren Besuch



AMPERHOF HOFFEST

Erleben Sie 100% Bio, ökologischen Landbau und unsere Erzeuger hautnah auf dem Hoffest 2023. Das Programm steht fest, die Strohballen für die Hüpfburg sind zum Trocknen gestapelt und das Hofgelände wird festtauglich hergerichtet. Auch der kleine Hoffestladen wird mit regionalen Produkten aus unserem Sortiment bestückt. Hier und beim Käse-Stand erhalten Sie wieder **10% Hoffest-Rabatt**. Doch es gibt noch mehr: Achten Sie auf unser **Kisten-Gewinnspiel!** Die Infos für die Teilnahme entdecken Sie direkt auf dem Hof...



Neben der Stroh-Hüpfburg können sich kleine Besucher auf ein buntes Programm freuen. Für Große bieten wir u.a. die **Hof-führung mit Helmut Kinzelmann** über die Felder und Landwirtschaft des Amperhofs an sowie die **Kräuterführung mit Conny Braun-Zeitler**, die Sie auch am Amperhof Teestand herzlich begrüßt. Das gesamte Programm finden Sie auf der Webseite.

Für Essen und Getränke ist gesorgt!



Folgende Erzeuger und Lieferanten werden vor Ort sein und ihre Produkte vorstellen, verkaufen und verkosten:

- Gärtnerei Obergrashof
- Biohof Fuchs
- Kartoffelhof Huber
- Biokreis-Imkerei Durst
- Wein-Importeur Müller Wein
- Metzgerei Pichler
- Bäckerei Bömmel
- Biohof & Hofkäserei Braun
- Appenweier Frische mit Terra Famiglia
- Teekräuter vom Amperhof

Unser bisheriger Parkplatz hinter den Feldern steht leider nicht mehr zur Verfügung. Wenn Sie uns mit dem Auto besuchen, parken Sie bitte in der Industriestraße nebenan und laufen dann zu Fuß zum Amperhof, es wird eine Ausschilderung geben. Von der S-Bahn Station Esting kommend, fahren die Busse 835 Richtung Olching und X800 Richtung Dachau bis zur Haltestelle Adlerweg. Von der S-Bahn können Sie auch zu Fuß der Beschilderung an der Amper entlang bis zum Hof spazieren.

Pasta mit Grünen Bohnen Pesto von Michela Mattioli für Terra Famiglia

Zutaten:

280g Pasta, 400g Grüne Bohnen, 20 Blätter Basilikum, 80g Pecorino, 100ml Olivenöl nativ extra, 2 TL Zitronenschale, Prise Salz, Prise Pfeffer, etwas Chili nach Belieben

Die grünen Bohnen putzen und 15 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Nach dem Blanchieren für ein paar Minuten in eine Schüssel mit Wasser und Eis, so behalten die Bohnen ihre schöne hellgrüne Farbe behalten.

Geben Sie die Bohnen in eine Schale und vermischen Sie sie mit Basilikum, Zitronenschale, Pecorino-Käse, nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer. Mit einem Stabmixer pürieren, bis eine cremige und samtige Soße entsteht.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit einen Schuss natives Olivenöl extra in eine Pfanne geben und ein kleines Stück Chilischote darin braten. Sobald die Nudeln gar sind, vermengen Sie sie mit dem Pesto und dem Chili-Öl.

Bohnen-Pilz-Pfanne mit Zitronencreme von Kundin Melina Will

Zutaten:

300g Bohnen, 300g Butterkartoffeln, 100g Austernpilze, 100g Cocktailtomaten, ½ Zitrone, 200ml Soja Cuisine, 2 TL Bohnenkraut, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, etwas Öl

Bohnen waschen, die Enden jeweils abschneiden und ggf. die seitlich verlaufenden Fasern entfernen. Nun die Bohnen in ca. 5 cm lange Stückchen schneiden und in einem Topf mit ausreichend Wasser und einem Teelöffel Bohnenkraut mindestens 10 Minuten, besser 12-15 Minuten, kochen.

Kartoffeln ebenso waschen, halbieren und in einem zweiten Topf mit ausreichend Salzwasser wie gewohnt garen.

Pilze und Tomaten waschen. Austernpilze in schmale Streifen schneiden oder ziehen, Tomaten halbieren.

Nun die Kartoffeln, Bohnen, halbierten Tomaten sowie Austernpilze und nach Belieben eine Knoblauchzehe in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten.

Den Saft einer halben Zitrone sowie Soja Cuisine hinzugeben und mit Salz, Pfeffer sowie einem Teelöffel Bohnenkraut abschmecken.

Falls die Zitronencreme zu dick erscheint, kann sie mit etwas pflanzlichem Drink oder Gemüsebrühe gestreckt werden.

Pflaumenkuchen mehlfrei inspiriert vom Ökokisten-Rezept des Monats Mai 2022

Zutaten:

220g zimmerwarme Butter, 500g Pflaumen, 6 Eier Gr. L, 220g Zucker + 1 EL Zucker, 300g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver, 1 Becher Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker

Pflaumen waschen, entkernen, vierteln und beiseite stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) oder eines Bleches (ca. 24 x 32 cm) mit Backpapier auslegen. Seitenränder mit Butter bestreichen.

4 der Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee schlagen und 100g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiter schlagen, bis der Schaum ganz fest ist.

In einer anderen Schüssel Butter mit den restlichen 120g Zucker schaumig schlagen, die restlichen 2 Eier und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die gemahlene Nüsse mit dem Puddingpulver vermengen und löffelweise unterrühren, zuletzt den Eischnee vorsichtig gleichmäßig unterheben.

Die Masse in der Form verteilen und glatt streichen. Nun die Pflaumenstückchen gleichmäßig darauf verteilen und etwas eindrücken.

Kuchen für etwa 40 Minuten (je nach Form) backen. Er ist fertig, wenn er leicht gebräunt ist.

Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und zusammen mit dem lauwarmen oder kalten Kuchen servieren.

