



Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1 in 53225 Bonn - Beuel
 Telefon: 0228 - 46 27 65 Abofon: - 54 90 70
 Thekenfon: - 54 90 73 Abofax - 54 90 72
 Fax: - 97 20 695 Metzger shop-in-shop - 47 83 39

www.bioladen-momo.de: Rezepte, Onlineshop, Hintergrund

11. Kalenderwoche 2007

Diese Woche in Momos Kleiner:	Diese Woche in Momos Grosser:	Qualität & Herkunft:	Weintipp:	Käsetipp:
Salat Batavia Grün Petersilie	Salat Batavia Grün Petersilie Landgurke	EU, Frankreich EU, Frankreich EU, Marokko	Am 16.März erhalten Sie bei uns jeden Wein mit 19% Rabatt. (NEUNZEHN !) Vorbestellungen möglich.	Nur zu Festen wie Ostern gibt es wieder die 40-Kilo-Räder des Comté Marcel Petite AOC. Der wohl bekannteste Bergkäse Frankreichs eines der bekanntesten Affineure Frankreichs. 18 bis 24 Monate gereift.
Mangold Spitzkohl	Mangold Spitzkohl Knoblauch	AIAB, Italien EU, Spanien EU, Ägypten		
Banane Orange Washington Navel Zitrone Kiwi Birne Conference Apfel Elstar	Banane Orange Washington Navel Zitrone Kiwi Birne Conference Apfel Elstar & Boskoop	EU, Dom.Rep. EU, Italien AIAB, Italien ICEA, Italien EU, Belgien Demeter, Altes Land	Damit beginnt unsere Jubiläumsaktion, am 29.März werden wir 24 Jahre alt.	



100% kontrolliert biologischer Anbau / keine Flugware / relativ nach Haltbarkeit geordnet / Ersatzprodukte möglich

Saure Gurken- Zeit: nix regionales in der Kiste; aber nächste Woche schon der erste Barlauch.

Weinprobe bei Momo

Am 24. März ist es so weit: Uwe Weber frohlockt mit den neuen Jahrgängen von der Mosel. Wir laden ein zu einem gaumenfreudigen Samstagabend und protzen wie üblich mit Beiwerk. Anmeldung zwingend, Unkostenbeitrag gering. Infos vom Weingut unter www.weber-lehmen.de

Tempolimit?

Schneller fahren = mehr Sprit verbrauchen = mehr CO2 in die Luft blasen. Kapiert jedes Kind, aber das interessiert nicht bei der aktuellen Diskussion, das Thema Tempolimit war schneller vom als auf dem Tisch. Mit der richtigen Lobby im Rücken wird Politik gemacht, mit Demokratie hat das nicht viel zu tun.

PC-TV?

Ich habe noch keine Rechnung von der GEZ erhalten. Internet-Fernsehen soll ja Gebühren kosten seit 1.1.07. Die Frage bleibt offen, da ich weder heute noch in absehbarer Zukunft die Möglichkeit via Rechner die öffentlich- rechtlichen Sendungen zu betrachten gedenke, wie der Tatbestand der "Möglichkeit es zu tun" bewertet werden kann.

Es ist mir auch theoretisch möglich, 20 Kinder zu zeugen, folglich stünde mir ob dieser Fähigkeit auch Kindergeld zu, wenn die Möglichkeit es zu tun allein genügt um abzukassieren...

Mangold-Mandel-Penne

500 g Volkornpenne	500 g Mangold
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	1/2 l Gemüsebrühe
100 g creme fraîche	50 g Mandelmehl
Cayennepfeffer	Meersalz

Penne al dente, bißfest kochen. Das Grüne vom Mangold kleinhacken und beiseite stellen. Die weißen Stiele fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und mit den Mangoldstielwürfeln in ausgelassener Butter 10 Min. dünsten. Gehackten Blattmangold zufügen und Gemüsebrühe angießen. Ca. 10 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Creme fraîche und Mandelmehl zufügen und die Mangoldmasse fein pürieren. Mit Cayennepfeffer und

Salz würzen.

Mit den Penne kurz erhitzen, ziehen lassen, servieren.

Spitzkohl mit Wein-Sahne-Sauce

1,5 kg Spitzkohl	2 EL Bratöl oder -Fett
je 1 TL: Meersalz, schwarzen Pfeffer, Thymian und Beifuß	
1 MSP gemahlener Koriander	
1/8 l trockener Weißwein	1/8 l Wasser
1 Bund Petersilie	1/8 l Sahne
	1 EL Apfeldicksaft

Den Kohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden. Das Öl in einer großen, flachen, feuerfesten Form mit Deckel auf der Herdplatte erhitzen. Die Kohlviertel darin wenden, mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Form legen und mit dem Salz und den Gewürzen bestreuen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Wein mit dem Wasser mischen und über den Kohl gießen. Den Spitzkohl zugedeckt etwa 35 Minuten im Backofen garen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Dünstflüssigkeit auffangen. Den Kohl im abgeschalteten Backofen warm halten. Die Flüssigkeit im Topf mit der Sahne verrühren, aufkochen lassen und dem Apfeldicksaft abrunden. Die Sahnesauce über den Spitzkohl gießen und die Petersilie darüber streuen.

Birne Mascarpone

2 Birnen	1 Zitrone	1 Vanilleschote
4 El Zucker	200 g Mascarpone	200 g Magerquark

Die Birnen halbieren, entkernen und dünn schälen. 0,3l Wasser mit dem Birnensaft und etwas Zitronenschale, nach belieben Zucker und einer eingeritzten Vanilleschote 15 Min., die Birnenhälften zugeben und weiter 5 Min. garen. Abkühlen lassen.

Mascarpone und Quark in eine Rührschüssel geben und unter Rühren den Birnensud zugeben bis eine cremige Masse entsteht.

Creme und Birnenhälften auf kleinen Tellern anrichten und zum Servieren mit Kakao bestäuben.

nächste Woche Osterbrotrezepte