

**GUT  
CLARENHOF**

*Seit 1868*

# ANGEBOT DER WOCHE

VOM 09.11. - 22.11.2020



*Kiste  
zum  
Tagespreis*

*Clementinen aus Spanien*

MEHR INFOS UNTER LIEFERSERVICE.GUT-CLARENHOF.DE

#ZESAMMESIMMERSTARK

GUT  
CLARENHOF  
*Lieferservice*

# Unser Lieferservice

Unsere neuen Tüten sind da -  
gleich probieren!

## GUT CLARENHOF KISTE M

- 2,5 kg Äpfel
- 2,5 kg Kartoffeln
- 10 Eier Bodenhaltung L
- 1 kg Zwiebeln • 1 Salat
- 1 Gurke • 1 Bund Möhren
- 2 Kohlrabi • 6 Strauchtomaten
- 5 Clementinen • 10 Orangen

30,00€



## FRÖHLICHER SAISONSTRAUR

Verschicken Sie farbenfrohe  
Blumen, um sich oder anderen  
eine Freude zu bereiten.

18,50€

## WILD & GEFLÜGEL

Auch dieses Jahr haben  
Sie die Möglichkeit, Ihr  
Fleisch für die Festtage  
bei uns vorzubestellen.

*Jetzt online  
vorbestellen*

In unserem Online-Shop geht  
das schnell & unkompliziert.

# Unsere Angebote



Stück  
2,00€

## ENDIVIEN-SALAT

*aus unserer Bio-Gärtnerei*

Endiviensalat schmeckt frisch als Salat und in grünen Smoothies.



1kg  
0,99€

## WEIRKOHL

*aus eigenem Anbau*

Der gesunde Weißkohl schmeckt als Roulade, Salat oder Kohlsuppe.



Beutel  
2kg  
4,50€

## RUBINETTE

*Apfel aus der Region*

Die Rubinette ist saftig, sehr aromatisch und beliebt zum Backen



ToGo

## KUCHEN & SUPPEN

*zum Mitnehmen*

Bei uns bekommen Sie frischgebackenen Kuchen und hausgemachte Suppen zum Mitnehmen.

# GUT CLARENHOF

*Seit 1868*



## WEIRKOHL PIE *mit Lauch & Möhren*

### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Weißkohl
- 1 Stange Lauch
- 250 g Möhren
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 3 EL saure Sahne
- ½ EL Oregano
- ½ EL Majoran
- Salz
- Öl
- 100 g Käse

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Die Möhren schälen und fein reiben. Eine Hälfte davon mit dem Weizenmehl, Backpulver, der Butter, einem halben Teelöffel Salz und einigen Eßlöffeln Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten und damit eine ofenfeste Form auslegen.

Die zweite Hälfte der geriebenen Möhren mit dem feingeschnittenen Weißkohl und Lauch in ein wenig Öl vorgaren. Die Butter, saure Sahne, Gewürze und einen Teelöffel Salz dazugeben, gut vermengen und alles anschließend auf den Teigboden der Form verteilen. Den Käse reiben, darüber streuen und den Pie für 40 Minuten backen. Guten Appetit!

### HOFLADEN FRECHEN

GUT CLARENHOF 1 | 50226 FRECHEN

TEL. 02234 / 95 96 20 | KONTAKT@GUT-CLARENHOF.DE

MO - FR 8:30-18:30UHR | SA 8:00-18:00UHR | SO + FEIERTAGS 10:00-18:00UHR

### ROTER BUS IN WIDDERSDORF

UNTER LINDEN ECKE ADRIAN-MELLER-STRASSE

TÄGLICH 10:00-18:00UHR

MEHR INFOS UNTER [WWW.GUT-CLARENHOF.DE](http://WWW.GUT-CLARENHOF.DE)