

Herbstlich – farbenfroh mit viel Charakter

Der Herbst hält Einzug...

Die Blätter der Bäume haben sich verfärbt: Der Herbst ist da und diese Veränderung ist auch im Gemüsebau spürbar. Das leichte und zarte Sommergemüse wird nun Schritt für Schritt durch charaktervolles Herbstgemüse abgelöst. Sie erhalten in den nächsten Wochen frische Kürbisse, Herbstsalate, Chinakohl, Rosenkohl, Pastinaken oder zum Beispiel auch Randen und Räben.

Zu den typischen Herbst- und Wintersalaten gehört auch der Nüsslersalat. Der „Nüssler“ zeichnet sich durch einen hohen Eisen, Vitamin- und Mineralstoffgehalt aus – eben ein richtiger Salat für die kältere Jahreszeit. Auch in diesem Herbst werden wir Ihnen regelmässig „Nüssler“ liefern können.



Alois Dubach, Wauwilermoos
Über zwanzig verschiedene Gemüse werden im Möösli angebaut – ganz schön vielseitig!

Die Gemüse- und Obstbauern von bio-direct...

Die Gemüse- und Obst-Bauern von bio-direct.ch sind im Internet unter folgendem Link vorgestellt:

<http://www.bio-direct.ch/biodirect/lieferanten.aspx>

(Informationen/Produzenten)

Aller unsere Schweizer Gemüse- und Obst-Bauern produzieren nach den strengen Richtlinien der Bio Suisse.



Nüsslersalat – so wie er sein soll!

Nüssler mit Champignons, Ei und Brotcroutons...

Zutaten

1 Beutel Nüssler von bio-direct
150 gr. Champignons
Butter zum Andünsten
wenig Salz, Pfeffer
1 hartgekochtes Ei
1 Scheibe Brot, Knoblauchpulver

Sauce

1 EL Senf, grobkörnig
wenig Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL Balsamico
5 EL Olivenöl
1 halbe Zwiebeln gehackt



Zubereitung

Den Nüssler gut waschen und ausschwingen. Die Champignons leicht putzen in Scheiben und die Brotscheibe in Würfel schneiden. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen, dann die Champignons und Brotwürfel zugeben und goldgelb braten. Leicht würzen mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Das gekochte Ei grob hacken.

Alle Saucenzutaten gut vermischen. Die Sauce über den Salat geben und mischen. Salat auf Teller anrichten und mit den Champignons, dem gehacktem Ei und den Brotcroutons garnieren.

Übrigens: Der Nüssler hat seinen Namen von seinem nussigen Geschmack.

En Guete!