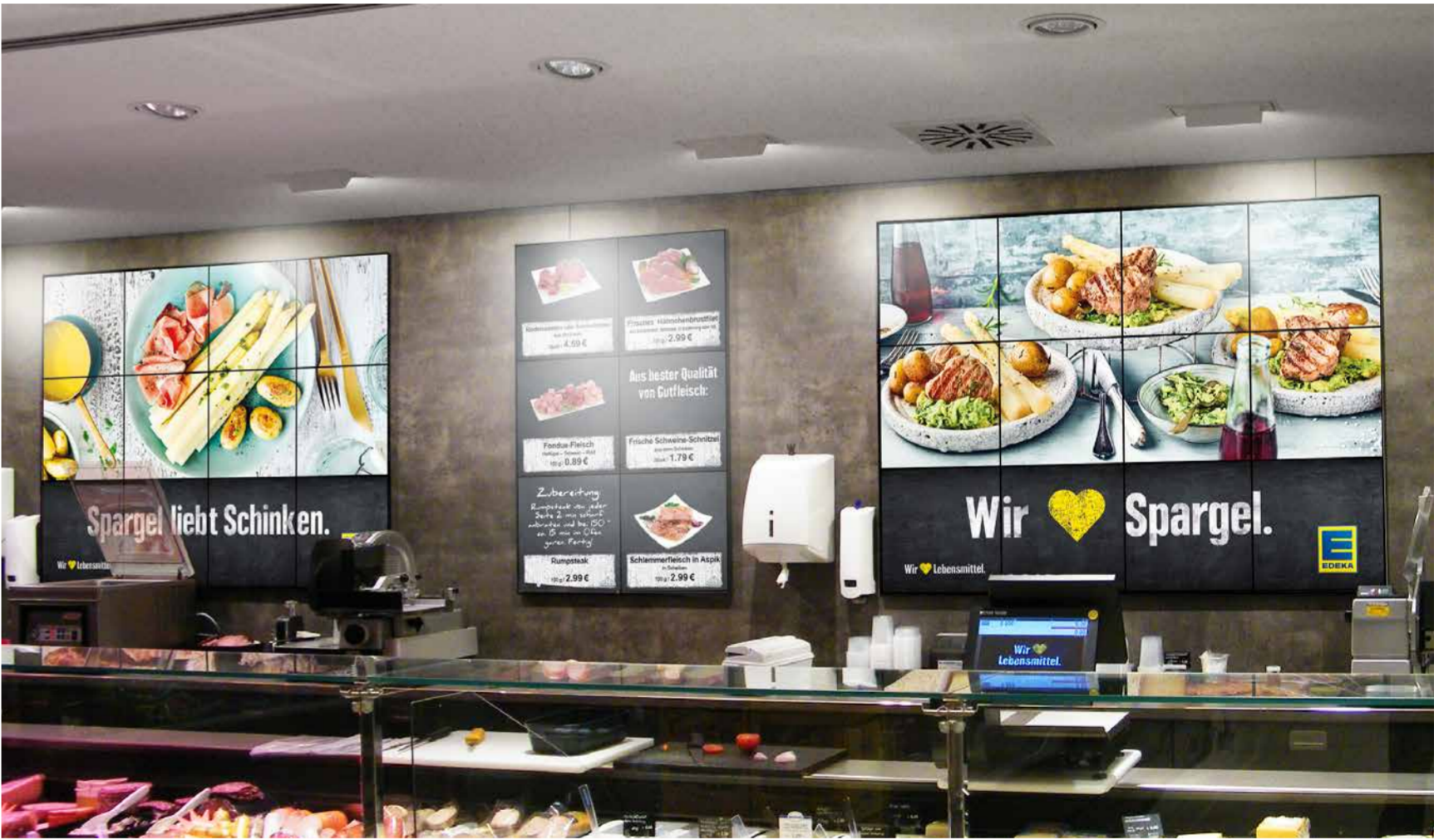


Spargel & Erdbeeren

gültig ab 11.04.2022 bis 30.06.2022



Spargel & Erdbeeren | Eingang

Bestellung über addcube Software (25 Euro pro Monat) = **1,49 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



E9 | Eingang | wall-2x3



E10 | Eingang | wall-2x3



E1 | Eingang | wall-5x3



E3 | Eingang | wall-3x3



E5 | Eingang | wall-3x4



E7 | Eingang | wall-5x5



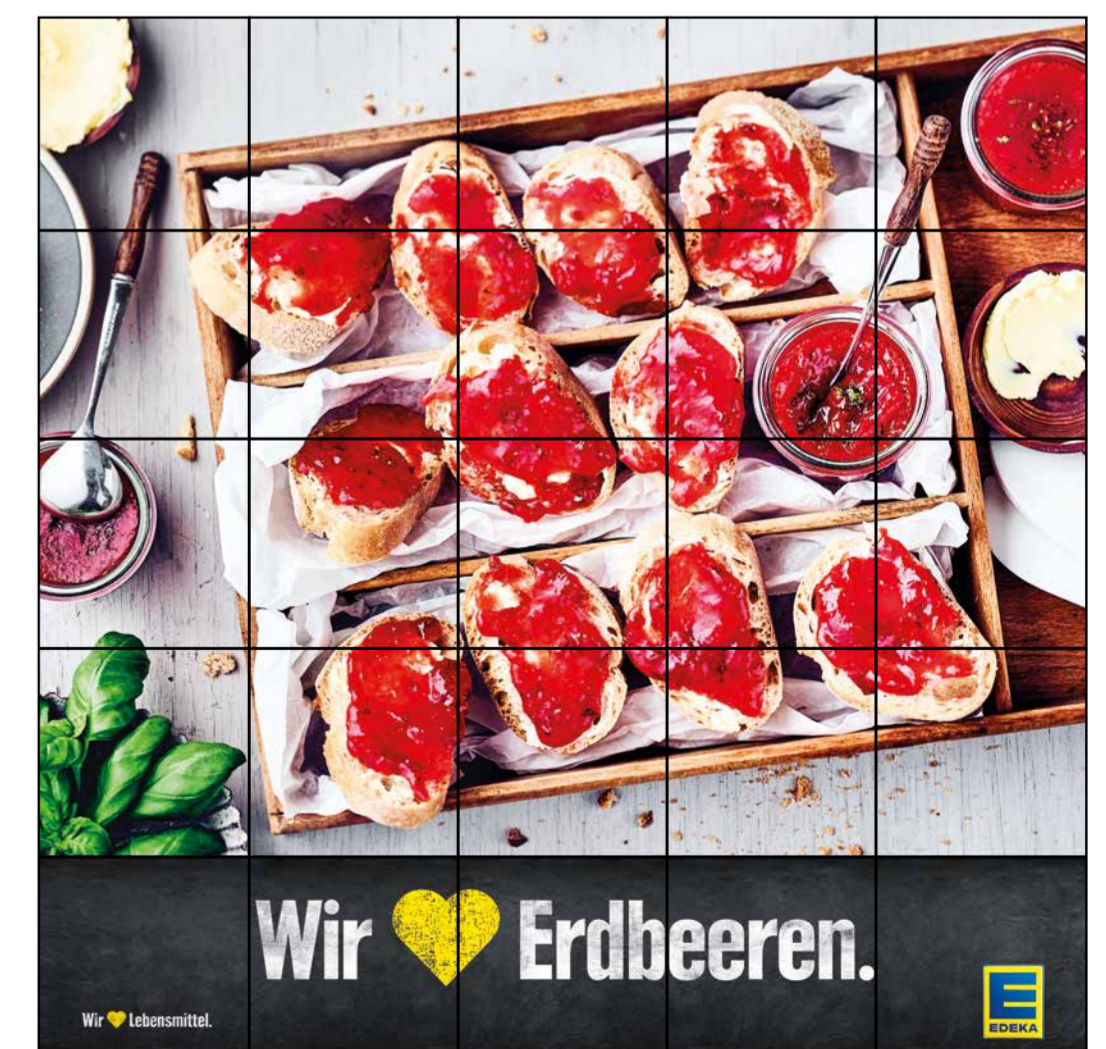
E2 | Eingang | wall-5x3



E4 | Eingang | wall-3x3



E6 | Eingang | wall-3x4



E8 | Eingang | wall-5x5

Spargel & Erdbeeren | Obst & Gemüse

Bestellung über addcube Software (25 Euro pro Monat) = **1,49 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



OG1 | OG | wall-4x1



OG1 | OG | wall-4x1



OG2 | OG | wall-4x1



OG3 | OG | wall-4x1



OG8 | OG | wall-2x1



OG9 | OG | wall-2x1



OG10 | OG | wall-2x2



OG12 | OG | wall-2x2



OG11 | OG | wall-2x2



OG12 | OG | wall-2x2

Spargel & Erdbeeren | Stele/Emotionsgang

Bestellung über addcube Software (25 Euro pro Monat) = **1,49 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand

Wir ♥ Spargel.

Ob gekocht, gedünstet, gebraten, frittiert, heiß im Ofen gegart oder zu Salaten verarbeitet. Vor allem lieben wir unsere knackigen Frühjahrsboten zum Schinken.



S1 | Stele-1x3

Wir ♥ Erdbeeren.

Ob eingekocht als Marmelade, püriert im Beerenparfait oder pur im Spargelsalat – wir bringen Ihre Lieblingsbeere groß raus!



S2 | Stele-1x3

Sauce Hollandaise

Rezept einfach abtrotzgerotet

Zutaten für 4 Portionen

150 g Butter, 1 EL Zitronensaft, 3 Eigelb, Salz und Pfeffer, 2 EL Mineralwasser, alt, Muskatnuss

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Eigelb mit Zitronensaft, Mineralwasser und Salz in eine Metallschüssel geben und diese in einem zwickelnden Topf mit kochendem Wasser stellen. Mit dem Schneepesen solange whisken, bis eine orangefarbene Masse entstanden ist. Schüssel anschließend aus dem Wasserbad nehmen. Flüssige Butter unter ständigem Rühren köpflweise zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und sofort zum Spargel servieren.



S3 | Stele-1x3

Erdbeer-Schoko-Konfitüre

Rezept einfach abtrotzgerotet

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Erdbeeren, 500 g Gellierzucker, 100 g Schokolade, weiß, 20 ml Zitronensaft

Erdbeeren nur ganz kurz in lauwarmem Wasser waschen. Mit einem spitzen kleinen Messer die Kerne entfernen, unschöne Stellen an den Früchten abschneiden. Erdbeeren dann in Mince fein hacken. Schokolade fein hacken. Erdbeeren mit dem Gellierzucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Schokolade untermischen. Heiß in die sauberen Gläser füllen, gut verschließen, auf den Kopf stellen und nach 5-7 Minuten wieder umdrehen.



S4 | Stele-1x3

Spargel mit Erdbeersalsa

Rezept einfach abtrotzgerotet

Spargelsalat

500 g Spargel, grün, 1 1/2 EL Orangensaft, 1/2 EL Balsamico, weiß, 1 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer & Zucker

Erdbeersalsa

6 Tomaten, getrocknet, 100 g Erdbeeren, 1/2 EL Balsamico-Äpfel-Essig, 1/2 TL Kokosblütenöl

Dazu: Baguette mit Ziegenfrischkäse

Spargel frisch anschneiden und das untere Drittel schälen. In Salzwasser befeuchtet garen. Aus Orangensaft, Essig, Öl und dem Gewürzen ein Dressing rühren und das Gemüse damit marinieren. Für die Erdbeersalsa die getrockneten Tomaten und die Erdbeeren fein hacken. Getrocknete Tomaten 10 Minuten in Essig einweichen, anschließend mit den Erdbeeren vermengen und mit Öl abgibtrocknen. Spargelsalat mit Erdbeersalsa auf Teller anrichten und zu Ziegenfrischkäse Baguette servieren.



S5 | Stele-1x3

Erdbeer-Bowle Hugo

Rezept einfach abtrotzgerotet

Bowle

500 g Erdbeeren, 100 ml Holunderblütengetränk, 4 EL Limettensaft, 2 Limette, 10 Spargel-Mince, 500 ml Mineralwasser, classic, 1 Flasche Limonade, Äpfel-Holunderbier

Eiswürfel

1/2 Flasche Limonade, Äpfel-Holunderbier, Äpfel-Rhabarber

Limonade in Eiswürfelbehälter geben und gefrieren. Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Mit Holunderblütengetränk und Limettensaft mischen und 30 Min. im Kühlschrank marinieren. Bio-Limetten in sehr dünne Scheiben schneiden. Limettenscheiben und Mince-Spargel in eine Karaffe oder ein Bowleglas geben. Mit kaltem Mineralwasser und 1 Flasche kalter Holunderblüten-Limonade oder trockenem Sekt auffüllen. Vor dem Servieren die Eiswürfel in die Bowle geben.



S6 | Stele-1x3

Spargel-Erdbeer-Salat

Rezept einfach abtrotzgerotet

Vinaigrette

3 EL Weißweinessig, 4 EL Rhabarbersaft, 1 EL Honig, 6 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer & Zucker

Salat

400 g Spargel, grün, 400 g Spargel, weiß, Salz, 150 g Erdbeeren, 100 g Fenchel, 1 Fenchelwurz

Für den Salat beide Spargelarten gründlich waschen und die Erdbeeren abschneiden. Den weißen Spargel in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser in 8-10 Minuten bis fast weich kochen. Danach heiß abtropfen. Erdbeeren putzen und halbieren. Fenchel waschen, Fenchelwurz putzen und in Stücken schneiden. Für die Vinaigrette Weißweinessig, Rhabarbersaft, Honig, fein gehackter Ingwer und Olivenöl in einer Schüssel miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Salzzutaten auf 4 Teller abgeben und mit der Vinaigrette befeuchten.



S7 | Stele-1x3

Wir ♥ Spargel.

Ob gekocht, gedünstet, gebraten, frittiert, heiß im Ofen gegart oder zu Salaten verarbeitet. Vor allem lieben wir unsere knackigen Frühjahrsboten zum Schinken.



S8 | Stele-1x3

Spargel & Erdbeeren | Frischetheke + Kassentisch

Bestellung über addcube Software (25 Euro pro Monat) = **1,49 Euro** pro print*

Manuelle Bestellung (Codierung per Mail/Telefon an lieblingsladen@addcube.de) = **4,60 Euro** pro print*

* zzgl. Auftragspauschale und Versand



F1 | FT | wall-4x3



F2 | FT | wall-4x3



F3 | FT | wall-4x3



K1 | Kassentisch | wall-2x1



K2 | Kassentisch | wall-2x1



F4 | FT | wall-4x2



F5 | FT | wall-4x2



F6 | FT | wall-4x2



F7 | FT | wall-2x3



F8 | FT | wall-2x3



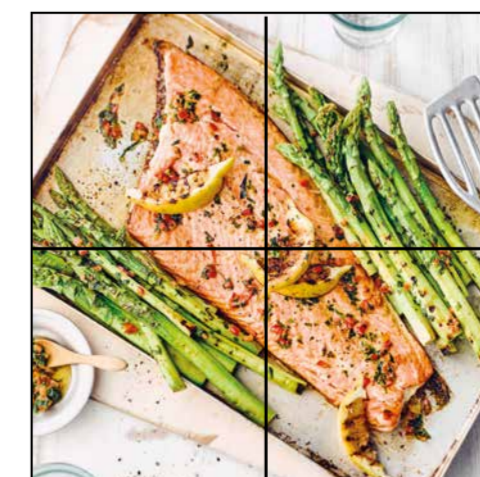
F9 | FT | wall-2x3



F10 | FT | wall-2x2



F11 | FT | wall-2x2



F12 | FT | wall-2x2