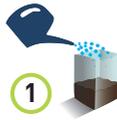




AROMATIC BIO Kräutergarten mit Anzuchtöpfen und gepresstem Anzuchtsubstrat

Und so funktioniert es:



1



2



3



4



5

1 Öffnen Sie die Packung mit der gepressten Anzuchterde an der Oberseite. Gießen Sie 300 ml lauwarmes Wasser in den Beutel und warten Sie 2-3 Minuten, bis das Substrat aufgequollen ist. Hat das Substrat das Wasser komplett aufgenommen, mischen Sie es gut durch und fertig ist ca. 1 Liter lockere Anzuchterde.

2 Füllen Sie die Erde in die Anzuchtöpfe und drücken sie diese leicht an, so dass ein etwa 1 cm tiefer Rand für das Gießwasser entsteht.

3 Drücken Sie mit Hilfe eines Stäbchens oder etwas Ähnlichem flache Löcher in das Substrat und legen Sie einzelne Samenkörner hinein. Koriander ist ein Lichtkeimer, d.h. das Saatgut darf nicht mit Erde bedeckt werden. Die Samen von Petersilie und Dill leicht mit Erde bedecken.

4 Das fertig bestückte Gewächshaus steht idealerweise an einem hellen und warmen, aber nicht voll-sonnigen Platz im Haus. Die Samen keimen gut, wenn die Erde gleichmäßig feucht ist. Dauernass sollte das Substrat aber nicht sein. Das schadet den kleinen Pflänzchen. Wichtig: Regelmäßig lüften! Für einen guten Luftaustausch am besten die Haube täglich für kurze Zeit entfernen.

5 Sobald die Jungpflanzen viele feine Wurzeln und kräftige Triebe gebildet haben, können sie abhängig von ihrer Kälteempfindlichkeit und vom Wetter in größere Töpfe, einen Balkonkasten oder direkt ins Gartenbeet gesetzt werden. Vergessen Sie nicht, die Jungpflanzen vor dem Umzug noch einmal zu gießen. Bitte versuchen Sie nicht, den Topf vom Substratballen zu entfernen, es würde den Wurzeln schaden. Der Topf verrottet nach einiger Zeit im Boden.



CLASSIC

romberg
... mach was draus!

Rezept für feine frittierte Avocadospalten mit frischem Petersilien-Dip

Avocado raffiniert anders: Asia-Panade aus Pankobröseln macht sie besonders knusprig, ein Kräuter-Dip verleiht würzigen Pfiff.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Avocadospalten

2 reife Avocados
1 El Zitronensaft
1/2 Bund Koriandergrün
50 g Pankobrösel (Asialaden)
2 Eier (Kl. M)
30 g Mehl
500 ml Öl
Meersalz

Für den Petersilien-Dip

250 g Quark
100 g Schmand
1/4 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fruchtfleisch von 2 reifen Avocados in Spalten schneiden, mit 1 El Zitronensaft beträufeln. 1/2 Bund Koriandergrün fein hacken, mit 50 g Pankobröseln mischen. 2 Eier (Kl. M) verquirlen und würzen. Avocadospalten in 30 g Mehl, Ei und Bröseln wenden. 500 ml Öl in einer Pfanne erhitzen, die Spalten darin frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen. Dip: Quark und Schmand in eine Schüssel geben und cremig rühren. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. Zusammen mit Salz und Pfeffer in den Quark-Schmand-Dip geben. Guten Appetit!



Art.-Nr. 10094227