

**GUT  
CLARENHOF**

*Seit 1868*

# ANGEBOT DER WOCHE

**VOM 19.04. - 02.05.2021**

**Schinken  
Sauce hollandaise**

*Zum  
aktuellen  
Tagespreis*



*Frischer Spargel aus der Region*

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

# Blumengröße aus unserer Floristik

Verschenken Sie Frühlingsgefühle mit den zauberhaft gebundenen Blumensträußen aus unserer Floristik. Gern erstellen wir Ihnen Ihren Strauß auch nach Ihren individuellen Wünschen - sprechen Sie uns an! In unserem Onlineshop können Sie Ihren Blumenstrauß vorbestellen.



Strauß  
9,95 €

*Tulpenstrauß*



Nest ab  
14,50 €

*„Liebevoll“*



Strauß  
34,50 €

*„Frühlingswiese“*



Strauß  
44,50 €

*„Zauberhaft“*

# Unsere Angebote



1kg  
2,49€

## TOMATEN aus Deutschland

Genießen Sie die ersten heimischen Tomaten in diesem Jahr.



1kg  
1,99€

## FRÜHKARTOFFELN aus Zypern

Freuen Sie sich auf die ersten frischen Kartoffeln des Jahres und probieren Sie unser Rezept.



Stück  
0,99€

## GURKEN aus Deutschland

Salatgurken sind sehr gesund und lecker in frischem Salat.



Zum  
aktuellen  
Tagespreis

## FRISCHE BEEREN aus den Niederlanden

Freuen Sie sich auf den Frühling mit unseren ersten Beeren der Saison.

# GUT CLARENHOF

*Seit 1868*



## FRÜHKARTOFFELN *mit Dreierlei Dip*

### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Frühkartoffeln
- je 1 Bund Dill + Schnittlauch
- 50 g Kresse
- 3 bunte Paprika
- 5 Radieschen
- 10 g Kapern
- 250 g Schmand
- 250 g Joghurt 3,8%
- 50 g Räucherlachs
- Paprika edelsüß

### ZUBEREITUNG

Die Frühkartoffeln putzen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Min. garen. Den Schmand und Joghurt vermengen und die Creme auf drei Schalen verteilen. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und fein würfeln. Den Schnittlauch putzen und in feine Ringe schneiden. Alles in die erste Creme einrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Den Räucherlachs in grobe Stücke schneiden. Die Kapern in einem Sieb abtropfen lassen und hacken. Den Dill putzen und fein hacken. Alles in die zweite Creme einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Kresse putzen und zerkleinern. Alles in die dritte Creme einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Wunsch etwas süßen. Die Kartoffeln anrichten und die drei Dips dazureichen. Guten Appetit!

#### HOFLADEN FRECHEN

GUT CLARENHOF 1, 50226 FRECHEN

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

MO - FR 8:30-19:00UHR | 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

#### STANDORT KÖNIGSDORF

AACHENER STRASSE 548, 50226 FRECHEN | MO - SA 10:00-17:30UHR

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