

**GUT  
CLARENHOF**

*Seit 1868*

# ANGEBOT DER WOCHE

**VOM 03.05. - 16.05.2021**

**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

Lassen Sie zum Muttertag Ihr Herz sprechen mit diesen wunderschönen Blumen aus zarten, pastellfarbenen Tönen und bezaubernden Blüten. Gern erstellen wir Ihnen Ihren Strauß auch nach Ihren individuellen Wünschen - sprechen Sie uns an! In unserem Onlineshop können Sie Ihren Blumenstrauß vorbestellen.



Strauß  
14,50€

„Pastellig“



Strauß  
16,50€

„Luftig“



Strauß  
19,50€

„Rosensymphonie“



Strauß  
49,90€

„Leichtigkeit“

# Unsere Angebote



## BUNTE SALATE

*aus unserer Bio-Gärtnerei*

Frische Frühlingssalate sind schmackhaft  
und sehr gesund!



## RHABARBER

*aus eigenem Anbau*

Rhabarber verfeinert Kuchen,  
Kompott und Getränke.



## BUNDMÖHREN

*aus Deutschland*

Frische Möhren schmecken frisch und  
sind auch vielfältig zubereitbar.



## BÄRLAUCH

*aus Deutschland*

Probieren Sie unser Rezept für  
knuspriges Bärlauchbrot!

# GUT CLARENHOF

*Seit 1868*



## BÄRLAUCHBROT *mit Olivenöl*

### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 80g frischen Bärlauch
- 500g Weizen- oder Dinkelmehl
- 3 EL natives Olivenöl
- ½ Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz

### ZUBEREITUNG

Die Bärlauchblätter gründlich waschen, trocknen, entstielen und klein schneiden. Anschließend mit dem Mehl, dem Zucker und dem Salz gut vermengen und das Olivenöl hinzugeben. Den Hefewürfel in 300ml lauwarmem Wasser auflösen und hinzugeben, dann alles für zehn Min. gut durchkneten. Den Teig nun in der Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch bedeckt eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und für eine schöne Kruste eine hitzefeste Schüssel mit Wasser unten in den Ofen stellen. Eine Kastenform mit 25cm Länge gut einfetten und den Teig einfüllen. Mit einem gefetteten Messer längs eine Rille in den Teig ziehen und das Brot für 40 Min. auf mittlerer Schiene backen. 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)