

## **2/3.März Lebensmittel:**

Couscous Perlen. Ja, es war Rehrücken.	<b>Helmi Uli</b>
schwarze Möhren und Trüffelkartoffeln	<b>Gabriele</b>
mandeln/ cashews	<b>Susanne + marc</b>
Fenchel und die scampi's	<b>Anne</b>
lila Möhren	<b>Annegret</b>
Sahne und Zitronen	<b>Katja</b>
Mangos,	<b>Hanspi</b>
wunderschöne Eier	<b>Thorsten</b>
Ich hatte frische Blut- und Leberwurst dabei.	<b>Ulrike + Frank</b>
Meine Lebensmittel waren rote und gelbe Bete, aus denen das Cappacio mit Äpfeln und Birnen und Nüssen entstanden ist.	<b>Susanna</b>
Lebensmittel: Fenchel, Birne, Ziegenfrischkäse.	<b>Sonja+ Manfred</b>
Gute Butter	<b>Bernhard</b>
Wildreis	<b>Christian</b>
Rote Beete	<b>Brigitte</b>
Petersilie	<b>Jao</b>
Mapelsirup	<b>Marcel</b>
Gute Butter	<b>Bene</b>
ich hatte vorgekochte, hand-selektierte dicke Bohnen mitgebracht. Sie sollten ja schön und gut sein. Die haben wir dann in der Gruppe gehäutet und mit Grünzeug (Rucola, Feldsalat) und Fenchel / Birne zu einem Salt verarbeitet, der Crevetten begleitete.	<b>Pavel</b>