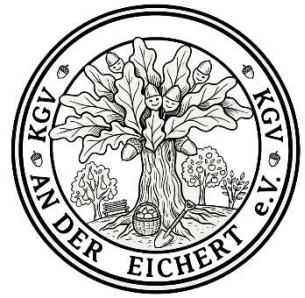


Wichtige Gartenarbeiten im Juni



- ° Nachsaat: Für kontinuierlichen Nachschub können Sie jetzt noch Buschbohnen, Salat, Mangold, Zucchini oder Radieschen direkt ins Beet säen.
- ° Erdbeeren schützen: Legen Sie Grasschnitt, Miscanthus oder Schafwolle unter die Pflanzen. Das schützt sie vor Schimmel und hält die Früchte sauber.
- ° Düngen: Stark zehrendes Gemüse (Zucchini, Tomaten, Gurken und co) freut sich jetzt über eine Nachdüngung mit organischem Dünger.
- ° **Schneckenbekämpfung:** Nach feuchtem Wetter empfiehlt sich das regelmäßige Absammeln von Schnecken, insbesondere bei jungem Salat- und Gemüsepflanze.

Gut zu wissen

- ° **Pflanzenschutz:** Behalten Sie Ihre Pflanzen im Auge. An warmen Tagen drohen Pilzkrankheiten wie echter Mehltau oder Sternrußtau (besonders an Rosen und Rittersporn). Auch Blattläuse können sich stark vermehren. Stärken Sie Ihre Pflanzen mit Brennesselsud, Rainfarnbrühe oder Schachtelhalmextrakt.

Rezept des Monats Möhren- Mango- Suppe

- ° Zutaten: 300g Möhren, 100g Kartoffeln, 400g Mango, 80g Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 750 ml Gemüsebrühe, 1 PK. Mozzarella, ggf. Pinienkerne
- ° Zubereitung: Möhren, Kartoffeln, Mango waschen, schälen, würfeln.
- ° Öl erhitzen, Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln andünsten. Brühe zufügen, aufkochen und ca. 20 min zugedeckt garen. Mango in den letzten 5 min zufügen und mitköcheln lassen.
- ° Mozzarella in Stücke zupfen, ggf. Pinienkerne kurz anrösten
- ° Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Teller geben, Mozzarella und Pinienkerne darauf verteilen.

Guten Appetit!