

## Der Bauerngarten in Meppen-Rühle

Als Radlerstadt des Emslandes ist Meppen nicht nur Ausgangspunkt für regionale und überregionale Radrouten, sondern mit den zugehörigen Gemeinden, unigen Dörfern und idyllischen Bauerngärten, auch die „Grüne Stadt am Wasser“.

Ein Kleinod ist der Bauerngarten der Heimatfreunde Rühle e.V. Direkt am Emsradweg gelegen, lädt der liebevoll bepflanzte Garten in der Dorfmitte zum Verweilen ein.

Der Bauerngarten in Rühle ist in 16 Parzellen eingeteilt, die von den Heimatfreunden Rühle e.V. an Pächter vergeben werden. Jeder Pächter kann seine Parzelle frei gestalten, sollte sich aber an einer Bepflanzung orientieren, die für Bauerngärten typisch ist.

Im Jahr 2012 erhielt der Bauerngarten Rühle beim emslandweiten Bauerngartenwettbewerb den Sonderpreis für generationsübergreifendes Gärtnern. Der Bauerngarten ist ganzjährig geöffnet.



Weitere Informationen rund um den Bauerngarten, sowie einen Film, den das emsländische Original „Opa Anton“ und die Heimatfreunde Rühle über den Garten gedreht haben, erhalten Sie unter:

[www.heimatfreunde-ruehle.de](http://www.heimatfreunde-ruehle.de)  
[www.landfrauen-meppen.de](http://www.landfrauen-meppen.de)

## Schnelle Rezepte aus dem Bauerngarten Rühle im Emsland



Die Heimatfreunde und die Landfrauen aus  
Meppen-Rühle wünschen gutes Gelingen!

## Zucchinicremesuppe für 4 Personen

Zutaten:

- 1  $\frac{1}{2}$  kg Zucchini
- 4 große Kartoffeln
- 3 EL Instant-Gemüsebrühe für ca. 2 Liter Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie



Zubereitung:

- Zucchini und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
- Die Gemüswürfel und den gepressten Knoblauch in die kochende Gemüsebrühe geben und so lange kochen lassen, bis das Gemüse sehr weich ist, danach pürieren.
- Schlagsahne zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

## Pfannkuchen mit Zwetschenkompott

Zutaten für den Pfannkuchen:

- 4 Eier
- 270 g Mehl
- $\frac{1}{2}$  Tel Salz
- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser



Zubereitung:

- Zutaten der Reihe nach verrühren und den Teig in Butterschmalz von jeder Seite goldgelb backen.

Zutaten für das Kompott:

- 500 g Zwetschen
- 250 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$  Stange Zimt
- 250 g Zucker



Zubereitung:

- Zwetschen entsteinen und die weiteren Zutaten hinzugeben und 10 Min. kochen lassen.

**Guten Appetit!**

## Schinken-Partykugeln

### Zutaten:

- 250 g Magerquark
- 6 EL Öl
- 12 EL Milch
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 100 g geriebener Käse
- 150 magere Schinkenwürfel
- 50 g Röstzwiebeln



### Zubereitung:

- Aus allen Zutaten einen Knetteig zubereiten.
- 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 40-45 kleine Bällchen formen und auf das Blech geben.
- Bei 160° Umluft ca. 20 Min. backen.

## Quark-Dip

### Zutaten:

- 500 g Magerquark
- 2 P. Frischkäse
- 1 Becher Sahne
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika und frische Kräuter



### Zubereitung:

- Quark, Frischkäse und Sahne verrühren evtl. mit Mineralwasser verdünnen.
- Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter fein hacken, zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Schmeckt hervorragend zu: Pellkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Baguette.



## Kartoffel-Möhren-Gratin für 4 Personen

### Zutaten:

- 600 g Kartoffeln
- 600 g Möhren
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Schmand oder Creme fraiche
- 250 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss



### Zubereitung:

- Die Kartoffeln und Möhren schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln.
- Abwechselnd in eine Auflaufform schichten und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Die Schlagsahne mit dem Schmand verrühren, erneut mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und über das Gemüse geben.
- Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Bei 200°C Umluft ca. 20 Min. backen.

## Kürbissuppe für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 5 Tassen Kürbiswürfel
- 4 Tassen Gemüsebrühe
- 1 Becher Kräuterfrischkäse
- Salz, Pfeffer und Curry



### Zubereitung:

- Zwiebeln fein schneiden und in Öl andünsten.
- Kürbiswürfel hinzufügen und kurz mit andünsten.
- Gemüsebrühe aufgießen und 20 Minuten kochen lassen, danach pürieren.
- Frischkäse zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.