

Bauernmärkte im Landkreis Roth

Erntefrisches Obst, Gemüse und Salate der Saison erhalten Sie bei vielen Direktvermarktern sowie auf den Bauernmärkten im Landkreis Roth und der Stadt Schwabach.

Allersberger Bauernmarkt

vor dem Rathaus
jeden Samstag
von 8-12 Uhr

Rother Bauernmarkt

auf dem Marktplatz
jeden Samstag
von 8-12 Uhr

Gmünder Bauernmarkt

am Wasserrad
jeden 1. u. 3. Samstag
im Monat von 8-12 Uhr

Bauernmarkt Wendelstein

am Parkplatz vor dem
Alten Rathaus
jeden Samstag
von 8-12 Uhr

Bauernmarkt Greding

am Marktplatz
jeden Freitag
von 8.30-11.30 Uhr

Wochenmarkt in Schwabach

Am täglichen Schwabacher Markt und insbesondere am freitags und samstags stattfindenden Wochenmarkt erhalten Sie saisonales Gemüse, Salat und Obst aus der Region.

Bauernmarkt Heideck

am Marktplatz
jeden Mittwoch
von 8.30 – 12.30 Uhr

Hilpoltsteiner Bauernmarkt

Rund ums Brunnenmännle
jeden Freitag
von 8.30-12.30 Uhr



Auf Bauernmärkten mit diesem Zeichen verkaufen Bäuerinnen und Bauern ausschließlich selbsterzeugte Lebensmittel direkt an den Verbraucher.



Rezept

Buntes Gemüse

| | |
|----------|---|
| 500 g | kleine festkochende Kartoffeln |
| 2 | Zwiebeln |
| 2 | rote Paprikaschoten |
| 2 | Auberginen |
| 3 | Zucchini |
| 1 | Peperoni |
| 2-3 | Knoblauchzehen, geschält und geviertelt |
| 2 Zweige | Thymian |
| 6 | Tomaten |
| 3 EL | Raps- oder Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer |

Vinaigrette:
4 EL Olivenöl
Saft 1 Zitrone

Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält halbieren. Die Zwiebel schälen und in Achtel schneiden. Paprika waschen, halbieren, Scheidewände entfernen. Auberginen waschen, Blüten- und Stielansätze abschneiden. Das ganze Gemüse in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden. Peperoni waschen, Stielansatz entfernen und im Ganzen lassen. Das Raps- oder Olivenöl in einem Bräter oder großen Bratentopf erhitzen, die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander legen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei 180 °C in der vorgeheizten Backröhre ca. 15 Min. garen, herausnehmen. Das vorbereitete Gemüse zugeben, Thymianzweige darauf legen und ca. 25 – 30 Min. garen. Inzwischen die Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herauschneiden und ebenfalls in Achtel schneiden, vorsichtig unter das Gemüse heben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Vinaigrette das Olivenöl mit dem Zitronensaft mischen, am besten mixen, und über das Gemüse träufeln, anrichten und servieren. Das Gemüse schmeckt heiß, lauwarm oder kalt, und ist eine hervorragende Beilage zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder einfach so.

Weitere Informationen:

Landkreis Roth
Wirtschaftsförderung/Lokale Agenda 21
Weinbergweg 1
91154 Roth
Tel. 09171/81-1326
thomas.pichl@landratsamt-roth.de
www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de

Stadt Schwabach
Umweltschutzamt
Albrecht-Achilles-Str. 6/8
91126 Schwabach
Tel. 09122/860-584
monika.roder@schwabach.de
www.schwabach.de

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Roth
Johann-Strauß-Str. 1
91154 Roth
Tel. 09171/842-0
poststelle@aelf-rh.bayern.de
www.aelf-rh.bayern.de



Landkreis
Roth
Wirtschafts-
förderung

original
regional
aus dem
Landkreis Roth



STADT SCHWABACH
Die Goldschlägerstadt.

Februar 2017
gedruckt auf 100% Altpapier

Saisonkalender mit Rezepten



Obst, Gemüse & Salate...



...schmecken frisch aus der Region
besonders lecker!

