



Wintereinbruch mit Schnee & Eis

Liebe Kundinnen und Kunden,

so viel Schnee hatten wir alle schon ewig nicht mehr. Das extreme Wetter hat auch unseren Lieferservice ganz durcheinander gebracht. Schaffen es alle Mitarbeiter nach Rittmarshausen? Kommt der Laster von Naturkost Elkershausen zu uns durch? Das Backhaus musste wetterbedingt einen Tag Pause machen. Schaffen es unserer Fahrer, alle Kunden zu beliefern? Wir und besonders unser Fahrer-Team haben unser Bestes gegeben und fast alle Kunden beliefert, nur einzelne Ecken blieben leider auch für uns unerreichbar. Um für etwas Entlastung zu sorgen, liefern wir bis auf Weiteres keine Wasserkisten und auch Neukunden müssen sich gedulden, bis wir sie beliefern können. Wir hoffen, das frostige Wetter schränkt unseren Service nicht all zu lange ein und danken für Ihr Verständnis.

Wunderschön dagegen ist der Anblick schneebedeckter Felder, auf denen nur Reh und Hase bereits Spuren hinterlassen haben. Winterliche Impressionen aus der Gärtnerei gibt es bei uns auf Facebook & Instagram zu sehen.

Wochenrezepte

Rote-Bete-Orangen-Carpaccio

500g Rote Bete, 2 Orangen, 3 EL Balsamico, 1 EL Honig, 3 EL Olivenöl, Salz, 80g ital. Hartkäse, 80g Walnusskerne

- Die Rote Bete in kochendem Wasser 30-45 Min. garen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Den Käse fein reiben und die Walnusskerne grob hacken.
- Die Orangen gründlich schälen und die Filets heraus schneiden. Den Saft auffangen und für das Dressing mit Balsamico, Honig, Öl und Salz verrühren und abschmecken.
- Die Rote Bete Scheiben fächerartig auf Tellern anrichten. Darüber die Orangenfilets, Käse sowie Walnusskerne verteilen. Final das Dressing über den Salat träufeln.

Kartoffel-Gratin mit Austernpilzen

500g Kartoffeln, 375g Austernpilze, ½ EL Butter, 125ml Sahne, 1 Eier, 50g ital. Hartkäse, 1 Knoblauchzehe, ½ TL Thymian, Salz & Pfeffer

- Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 Min. kochen, dann abgießen. Austernpilze in große Stücke schneiden und in Butter anbraten. Salzen und pfeffern.
- Sahne mit Eiern, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian verquirlen.
- Die Hälfte der Kartoffeln in einer gefettete Auflaufform verteilen. Pilze darauf legen. Mit den restlichen Kartoffeln bedecken. Eiersahne darüber gießen und 30 Min. bei 200 °C goldgelb backen.

Fettuccine mit Austernpilzen

1 Zwiebeln, 4 EL Olivenöl, ½ rote Chili, 2 Zehen Knoblauch, 2 TL Thymian, 200g Austernpilze, Salz & Pfeffer, 300g Fettuccine, ¼ Bund Petersilie, 80g Hartkäse

- Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit heißem Öl bei mittlerer Hitze 3 Min. anschwitzen. In einem Topf 3L Salzwasser sprudelnd aufkochen.
- Chili & Knoblauch fein hacken und zusammen mit Salz & Thymian in die Pfanne geben. Weitere 2 Min. anschwitzen.
- Pilze in Streifen zupfen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze 8 Min. braten. Gelegentlich umrühren. Mit Pfeffer würzen.
- Fettuccine nach Anleitung im Salzwasser kochen. Kurz bevor die Nudeln gar sind, 150 ml Nudelwasser zu den Pilzen geben, kurz aufkochen. Die fertigen Fettuccine tropfnass in die Sauce geben, gut umrühren und einen Augenblick ziehen lassen.
- Pasta mit gehackter Petersilie und geriebenem Käse garnieren und sofort servieren.

Neu & Regional

Salsa verde, Chili-Quitten-Paste & Aioli

Manufakturprodukte von Knofi & so aus Witzhausen

Knofi & so ist eine kleine Gärtnerei aus Witzhausen, die Ihr Erzeugnisse wie Knoblauch, Cilis und eine wunderbare Auswahl an Fruchtgemüse in liebevoller Handarbeit zu Brotaufstrichen, Aioli, Chilisauces weiterverarbeiten und gerne neue Aufstriche Saucen und Dips kreieren. Gegründet wurde die Bio-Gärtnerei im Jahr 2015 von Wina Diekhof und Jonas Marionneau und ist seit 2017 anerkannter Bioland-Betrieb. Die Produkte von Knofi & so gibt es ab Hof zu kaufen sowie auf den regionalen Wochenmärkten (Gö / WIZ). Um so mehr freuen wir uns, eine kleine Auswahl nun auch bei Lotta Karotta anbieten zu können, jetzt bei unseren Neuheiten im Shop.



Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf www.lotta-karotta.de
Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie Ihre Ökokiste bis ZWEI TAGE VOR LIEFERUNG, 8 Uhr!



DE-ÖKO-006

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999