



Erste Frühlingsgefühle

Liebe Kundinnen und Kunden,

Temperaturen über 10° Grad und Sonnenschein wecken erste Frühlingsgefühle. Bei einem Spaziergang durch unsere Gärtnerei sind die Arbeiten für die kommende Saison bereits in vollem Gange. Die Folientunnel werden vorbereitet, die ersten Salate ausgesät und unter Fließ sind schon die Erdbeerpflanzen und mehrjährigen Kräuter zu erkennen. Postelein und Feldsalat, unsere knackig-frischen Wintersalate aus eigener Ernte, sind noch zu haben, aber nähern sich leider langsam dem Ende. Haben Sie Lust auf einen ersten Frühlingsspaziergang durch die Gärtnerei? Fotos finden Sie auf unserer Facebook-Seite.

Wochenrezepte

Pasta mit Mangold in Selleriecreme

50g Walnusskerne, 2 EL Butter, 350g Mangold, 500g Sellerieknolle, 400 ml Gemüsebrühe, 200g Schmelzkäse, Salz & Pfeffer, Muskat, 400g Pasta, z.B. Pennette, unser Produkt der Woche

- Walnüsse grob hacken und in 1 EL heißer Butter anrösten, abkühlen lassen. Mangold putzen, Blatttrippen herauschneiden und grob hacken. Blattgrün in breite Streifen schneiden.
- Sellerie schälen und würfeln. Mit Mangoldrippen in übriger Butter anbraten. Mit Brühe ablöschen und Schmelzkäse zufügen. Zugedeckt 15 Min. garen. Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Mangoldgrün die letzten 3 Min. zugeben und mitgaren. Abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce anrichten und mit den Walnüssen bestreuen.

Knuspriger Lauchkuchen

Für den Teig, 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Eier, 1 Prise(n) Salz, , Für den Belag, 3 Eier, 125 ml Sahne, 1 kg Lauch, 1/2 gemahlener Thymian, 1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss, 125 ml Milch, Salz, Pfeffer, 150g geriebener Bergkäse

- Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Für den Teig alle Zutaten verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kaltstellen.
- Lauch putzen, Strunk und dunkelgrüne Blätter entfernen. Die Lauchstange in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Den Teig mit den Händen in einer gefetteten Springform verteilen, einen Rand formen und mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen 10 Min. backen.
- Kuchenform aus dem Backofen nehmen und die Lauchrollen hochkant nebeneinander auf den Boden stellen.
- Eier, Sahne, Milch und Thymian verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mischung über den Lauch gießen, den Käse darüber streuen und im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Sellerie-Salat mit Nüssen & Birnen

1 Sellerieknolle, 50g Nusskerne, 2 Birnen, 100g saure Sahne, Saft einer Zitrone, 1 TL Honig

- Für die Sauce die saure Sahne mit Zitronensaft und Honig verrühren.
- Sellerieknolle schälen und sofort in die Sauce raspeln. Die Nüsse stampfen und in die Sauce geben. Die Birnen evtl. schälen, vierteln und in Würfel schneiden und mit dem Salat mischen.

So lange der Vorrat reicht

Wein & Sekt alkoholfrei genießen



Voller Weingenuss ohne Alkohol vom Weingut Pierre Chavin aus Béziers, im Süden Frankreichs. Aus Chardonnay wird Sekt und Weißwein produziert, für den Rosé und Rotwein wird die Sorte Cabernet Sauvignon verwendet. Daraus entstehen Weine mit allem was dazu gehört, und 0% Alkohol. Entstanden ist die Idee alkoholfreier Weine während der Schwangerschaften und Stillzeiten der Inhaberin Mathilde Boulachin - aus Liebe und Leidenschaft.

Da die Weine bald mit neuem Namen und Etikett auf den Markt kommen, erhalten Sie die Serie 'Opia' jetzt bei uns besonders günstig. Solange der Vorrat reicht!



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



lotta karotta
BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999