



Saisonstart: Käse & Fleisch vom Käsehof Landolfshausen

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Vögel zwitschern immer lauter, die Tage werden spürbar länger und unbeeindruckt vom Weltgeschehen macht sich der Frühling bereit. Wir sind bewegt von all dem, was uns umgibt. Wir liefern so viele Kisten wie möglich mit unseren E-Craftern und kochen Borschtsch, ein osteuropäisches Nationalgericht. Das Rezept dazu gibt es auf unserer Facebook-Seite. Ein Besuch in der Gärtnerei erfreut das Herz: Die ersten Salate und Radieschen, Spinat und Kräuter warten auf Ostern und in der Anzucht werden bereits Tomaten gesät. Auch die Schafe und Ziegen auf dem Käsehof Landolfshausen sind im Frühling angekommen. Die Zicklein und Lämmchen springen überall herum und die neue Milch wird schon wieder in die ersten leckeren Käse verwandelt: Die Auswahl an Weichkäse mit Bärlauch, Kräutern und ganz in Natur finden Sie bei uns ab sofort im Shop.

Wochenrezepte

Fruchtiger Rotkohl-Brokkoli-Salat

Saft einer Orange, 1 EL Essig, 1 Schalotte, 3 EL Olivenöl, 2 EL Mandelmus, 1 EL Ahornsirup, Salz, Pfeffer, 1 Brokkoli, ½ Rotkohl, 2 Frühlingszwiebeln, 3 EL Mandelkerne, 2-3 Datteln

- Die Schalotte schälen und fein würfeln und mit Öl, Orangensaft, Essig, Mandelmus, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen.
- Den Brokkoli in Röschen teilen und in wenig kochendem Wasser für ca. 6 Min. bissfest dämpfen.
- Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit dem Brokkoli in eine große Schüssel geben.
- Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Mandeln und Datteln hacken und zusammen mit gehackten Frühlingszwiebeln und dem Dressing unter den Salat mischen.

Pastinaken-Kartoffel-Strudel

400g vorwiegend festkochende Kartoffeln, 2 Knoblauchzehen, ½ TL Kurkumapulver, 4 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer, 2 EL fein gehackter Rosmarin, 400g Pastinaken, 2 TL Paprika (edelsüß), 1 Rolle Blätterteig, 4 EL (Pflanzen-) Milch

- Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken, mit den Kartoffeln, Kurkuma und 2 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Rosmarin würzen.
- Die Pastinaken schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, mit 2 EL Öl und Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
- Ein Blech mit Backpapier belegen. Kartoffeln und Pastinaken darauf verteilen und 15 Min. garen.
- Den Blätterteig ausrollen. Das Gemüse mit 2 EL Pflanzenmilch mischen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Füllung darauf verteilen. Dabei 3 cm Rand frei lassen. Von der Längsseite her fest zu einem Strudel aufrollen. Die Ränder an der Seite umschlagen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit restlicher Pflanzenmilch einstreichen und mit 1 EL Rosmarin bestreuen. Ca. 25 Min. goldbraun backen.

Pastinaken-Puffer

400g Pastinaken, 300g Möhren, 300g Kartoffeln, 2 Eier, ca. 2 EL Mehl, Salz, 3 Stiele Koriander, 1 EL Honig

- Die Pastinaken und die Möhren gründlich waschen (z.B. mit einer Gemüsebürste) oder schälen. Die Kartoffeln schälen. Alles grob raspeln.
- Das Gemüse mit den Eiern und etwas Mehl mischen, nach Geschmack mit Salz, Koriander und Honig abschmecken und kleine flache Puffer formen
- Die Puffer in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Rausnehmen und auf Küchenpapier ablegen. Dazu passt eine Sauce aus Sauerrahm und frischen Kräutern.

Aktion

Zickleinfleisch vom Käsehof Landolfshausen

Der Käsehof Landolfshausen beginnt mit einer neuen Käsesaison. Doch kein Ziegenkäse ohne Ziegenfleisch. Zu einer ganzheitlichen Vermarktung gehört immer die Verwertung der weiblichen und männlichen Tiere. Darum wird auch auf dem Käsehof regelmäßig geschlachtet und wir bieten aktuell eine Zicklein-Aktion an. Tina & Jan vom Käsehof möchten alle Tiere, die nicht zur Nachzucht auf dem Betrieb bleiben, selbst vermarkten. Ihre Tiere bringen sie selbst zum ausgewählten und nahe gelegenen Schlachter. Wir bieten das Zickleinfleisch als Paket an. Das Fleisch ist zart, mager und wird eher mit Reh statt mit Schaffleisch verglichen. Bestellschluss ist Sonntag, der 20. März. Mehr dazu auf der Website.



Zickleinfleisch
Bis 20. März bestellen

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!



lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999