



Wieder da: Käse vom Käsehof Landolfshausen

Liebe Kund*innen,

wir starten in die neue Saison! Die Schafe und Ziegen auf dem Käsehof Landolfshausen sind im Frühling angekommen. Die Zicklein und Lämmchen springen überall herum und die neue Milch wird wieder in die ersten leckeren Käse verwandelt: Die feine Auswahl an Weichkäse mit Bärlauch, verschiedenen Kräutern oder ganz in Natur sowie den Schnittkäse Landolino in natur finden Sie bei uns ab sofort im Shop unter "Käse aus Landolfshausen".

Wochenrezepte

Chicorée-Orangen-Salat mit Ziegenkäse

2 kleine Chicorée, 1 Ziegenweichkäse, 1 Orange, 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Salz, Pfeffer, 20g Walnüsse, 5 Datteln

- Chicorée halbieren und in Ringe schneiden. Ziegenweichkäse vierteln und dann in feine Scheiben schneiden.
- Orange schälen und mit einem Messer filetieren. Restliches Fruchtfleisch ausdrücken. Orangensaft auffangen.
- Aufgefangenen Saft zusammen mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Gut verrühren, mit Chicorée, Ziegenkäse und Orangenfilets vermischen.
- Walnüsse und Datteln hacken. Über den Salat streuen.

Chicorée überbacken

5 Chicorée, Olivenöl, Saft ½ Zitrone, je 2 TL Rosmarin und Thymian, Salz, Pfeffer, 40g Parmesan, 20g Semmelbrösel

- Chicorée halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen.
- Olivenöl, Zitronensaft, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer zu einer Soße vermengen und über den Chicorée geben.
- Semmelbrösel und Parmesan gleichmäßig darauf verteilen. Salzen, pfeffern. Bei 180 ° für 15 Min. garen.

Süßkartoffel-Linsen-Salat

500g Süßkartoffeln, 50g Cashewnüsse, 300 ml Gemüsebrühe, 500g Belugalinsen, 1 Zitrone, Olivenöl, Salz, Pfeffer, ½ Bund glatte Petersilie

- Süßkartoffeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Cashews mit Brühe bedeckt 5 Min. weich kochen.
- Linsen in einem breiten Topf mit Wasser gut bedeckt etwa 20 Min. köcheln lassen, dann abgießen.
- In einer Schüssel die Süßkartoffelwürfel und Linsen mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen.
- Petersilie hacken, darüberstreuen. Salat warm servieren.

Blumenkohl-Sellerie-Suppe & Pilze (vegan)

Für die Suppe: 2 kleine Zwiebeln, 250g Blumenkohl, 400g Sellerieknollen, 1 EL Öl, 1,2 l Gemüsebrühe; Für die Pilze: 200g Champignons, 2EL Olivenöl, Salz, ½ Bund Petersilie, Pfeffer, 3EL Sojasauce

- Zwiebeln in Würfel schneiden, Blumenkohl in Röschen teilen. Sellerieknollen schälen und in Würfel schneiden.
- In einem Topf die Zwiebeln in Öl anschwitzen. Blumenkohl und Sellerie zugeben und kurz mitanschwitzen. Gemüsebrühe angießen, aufkochen und 25 Min. köcheln.
- Champignons in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und Salz mischen. Pilzscheiben ebenmäßig auf Backblech mit Backpapier verteilen und im Backofen bei 200°C ca. 20 Min. rösten. Dabei einmal wenden.
- Petersilie fein schneiden. Suppe glatt pürieren. Mit Pfeffer und Sojasauce abschmecken. In Bowls anrichten. Mit Pilzen und Petersilie bestreuen.

Die Rezeptangaben sind für ca. 2-3 Personen gedacht
Alle Zutaten für die Rezepte finden Sie im Webshop bei "Produkte der Woche".

Saisonangebote

Frühjahrsputz 100% ökologisch

Ärmel hochkrempeln und raus mit dem Wintermuff: Der Frühlingsputz steht an, um der Sonne den Weg durch die Fenster zu bahnen. Damit alles schön blitzt, braucht es gar keine Chemiekeulen. Mit ökologischen Reinigungsmitteln lassen sich doppelt saubere Ergebnisse erzielen: Denn sie sind von der Umwelt abbaubar und kehren dabei bedenkenlos in den Kreislauf zurück. Unser ausgewähltes Angebot an Reinigungsmitteln ist vielfältig. Wie wäre es mit dem beliebten Reiniger für Dusche & Bad von Sodasan, dem Wollwaschmittel von Sonett, einem Reinigungstab von Naiked? Alles für Ihren großen Putz finden Sie ab sofort unter "Frühjahrsputz" bei unseren aktuellen Angeboten im Shop.



Alles für Ihren
Frühjahrsputz



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