



Neue Touren, neue Erfahrungen, neue Ideen

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir bekommen von Ihnen so viel Zuspruch und liebe Worte für unsere Arbeit - das macht Mut und tut gut, Dankeschön!

Um der großen Nachfrage gewachsen zu sein, haben wir neue Liefertouren eingerichtet. So kann es sein, dass Ihre Kiste nicht zur gewohnten Zeit kommt. Auch die neuen Bestellfristen helfen uns sehr. Dennoch wird zum Teil kurzfristig Ware vom Großhändler abgesagt. Schauen Sie darum bitte auf Ihren Lieferschein, dort sehen Sie, wenn etwas nicht dabei ist.

Und sonst läuft auch unser Arbeitsalltag deutlich anders als gewohnt. Beim Miteinander Arbeiten werden Sicherheitsabstände eingehalten - das ist sehr ungewohnt und wenig praktisch. Soweit möglich, werden Kundenbetreuung und Marketing im Home Office erledigt - so wie auch dieser Kundenbrief, im Hintergrund vertreibt sich der Nachwuchs die Zeit.

Das haben Sie, wir und alle gemeinsam - wir machen das Beste aus dieser Zeit und sicherlich werden wir dabei sehr viel lernen.

Wochenrezepte

Bunter Krautsalat

800g Weißkohl, 300g lila Möhren, 60ml Buttermilch, 2 EL saure Sahne, 2 EL Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft, Salz & Pfeffer

- Buttermilch, saure Sahne und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Zitronensaft dazu geben und mit Salz & Pfeffer würzen.
- Kohl und Möhren raspeln und in eine große Schüssel geben. Das Dressing darüber gießen und alles gut vermischen. Mindestens 30 Min. ziehen lassen, lässt sich aber auch prima am Vortag vorbereiten.

Weißkohl-Tofu-Pakete mit Käse-Sahne-Sauce

8-12 Weißkohlblätter, 250g Möhren, 4 EL Butter, Kräutersalz, Muskat, Thymian, Paprikapulver, 800g Gemüse- oder Räuchertofu, 6 EL Senf, 100 ml süße Sahne, 150 ml Gemüsebrühe, 2 EL Reismehl, 100 g Mozzarella

- Rippen der Kohlblätter flach schneiden. Blätter in Salzwasser etwa 5 Min. dünsten, abschrecken und abtropfen lassen.
- Möhren schälen und fein raspeln. In einem Esslöffel heißer Butter unter Rühren etwa 2 Min. andünsten. Mit den Gewürzen abschmecken. Tofu in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und einseitig mit Senf bestreichen.
- Jeweils in die Mitte eines Kohlblatts eine Tofuscheibe legen. Etwas Möhrengemüse darauf, wieder eine Tofuscheibe, Möhren und eine letzte Tofuscheibe. Kohlblatt einschlagen und mit der Naht nach unten legen.
- Die fertigen Päckchen in eine gefettete Auflaufform setzen. Butterflöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 20 Min. backen.
- Sahne, Brühe und Reismehl mischen. Kurz aufkochen lassen. Käse einrühren, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Süßkartoffelcreme mit Dattel-Joghurt

500g Süßkartoffeln, 450 ml Milch, 100g Zucker, 50g Mandeln, 80g cremigen Joghurt, 2-3 EL Dattelsirup

- Die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit 300 ml Milch 20-30 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sie weich sind.
- Den Topf vom Herd nehmen, alles sehr fein pürieren und die restliche Milch sowie den Zucker unterrühren. Die Mischung bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen, regelmäßig rühren und aufpassen, dass nichts anbrennt.
- Wenn die Masse zu einer cremigen Konsistenz eingedickt ist, die gehackten Mandeln einrühren und mit einem Klecks Joghurt und einigen Tropfen Dattelsirup garniert servieren.

Aus der Region

Geschlossene Läden, aber neue Ideen

Inhabergeführte Geschäfte, Gastronomen und Selbstständige - sie alle haben während der Corona-Zeit einen schweren Stand. Aus dieser Not heraus entstehen aber auch sehr schöne Ideen, die wir besonders unterstützenswert finden!

Es gibt Cafés, Bars und Restaurants, die Ihre Leckereien nun zu Ihnen nach Hause liefern. Oder Online-Angebote wie Fitness- oder Yogakurse aus der Region. Wie wäre es mit einem Online-Wine-Tasting der trinklich-Bar in Göttingen? Die Weine werden vorab geliefert. Auch verschiedene Buchhandlungen bringen Ihnen Bücher & mehr direkt nach Hause. Unter #weareonegöttingen sind auf Instagram verschiedene Angebote für Göttingen zu finden. Halten auch Sie die Augen auf und unterstützen Sie Läden & Firmen aus Ihrer Region!



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