



## Wieder da: Käse aus Landolfshausen

### Liebe Kundinnen und Kunden,

besonders freuen wir uns diese Saison wieder über den Schafs- und Ziegenkäse aus Landolfshausen. Nach dem großen Brand vergangenen Sommer befindet sich das Hauptgebäude weiterhin im Aufbau. Seit dem 1. Mai sind die Tiere wieder auf den Weiden, wo sie mit einem mobilen Melkstand gemolken werden. Den milden Weichkäse aus Schafs- und Ziegenmilch gibt es mit diversen Kräutern oder natur. Jetzt bei den aktuellen Angeboten! Weiter geht es auf unserer Tour de Kaas: ab dem 13. Mai sind wir in Dänemark und probieren nordische Köstlichkeiten der Thise Mejeri, eine genossenschaftliche Dorf-molkerei direkt am Limfjord. Ab dem 20. Mai steht Italien im Mittelpunkt und wir laden Sie ein, Grana Padano, Taleggio und Gorgonzola zu probieren.

Sie können jederzeit einsteigen in unsere Tour de Kaas. Infos und Anmeldung telefonisch oder auf unserer Website unter [www.lotta-karotta.de/tourdekaas.html](http://www.lotta-karotta.de/tourdekaas.html)

#### Wochenrezepte

### Rhabarber-Crumble

500g Rhabarber, 175g Weizenvollkornmehl, 125g Butter oder Margarine, 80g gehackte Mandeln, 50g Zucker, Zimt

- Rhabarber in etwa 2cm lange Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen.
- Aus Mehl, Mandeln, der weichen Butter bzw. Margarine und dem Zucker und einer Prise Zimt Streusel kneten.
- Die Streusel so auf dem Rhabarber verteilen, dass er ganz bedeckt ist.
- Bei 180° ca. 30 Min. backen. Dazu passt eine Vanillesauce oder auch Vanilleeis.

### Gratinierte Pfannkuchen mit Möhre & Lauch

*Für den Teig:* 125 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Kräutersalz, 90g Joghurt, 115 ml Mineralwasser, Öl zum Braten;

*Für die Füllung:* 375 g Möhren, 1 Stange Lauch, 175 ml Gemüsebrühe, 75g Crème fraîche, 2 Stängel frische Petersilie (gehackt), Salz & Pfeffer;

*Für die Sauce:* 1 Dose gehackte Tomaten, 50g Crème fraîche, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Weißwein, 1 EL Tomatenmark, 1 Prise Salz, 50ml Gemüsebrühe von der Füllung, schwarzer Pfeffer, Butter für die Form, 80g Mozzarella

- Mehl, Eier, Salz, Joghurt und etwa 200 ml Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren und kurz quellen lassen.
- Die Möhren schälen und würfeln, den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Beides in der Gemüsebrühe 10–15 Min. bei schwacher Hitze gar kochen. In der Zwischenzeit aus dem Teig acht dünne Pfannkuchen backen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Das Gemüse abgießen und die Brühe auffangen. Ein Teil wird später für die Sauce benötigt, den Rest aufbewahren. Crème fraîche und Petersilie zum Gemüse geben, mit Salz & Pfeffer kräftig würzen und etwas abkühlen lassen.
- Alle Zutaten für die Sauce in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Pfannkuchen mit dem Gemüse belegen und einrollen. Dann in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform stellen. Mit der Tomatensauce übergießen, den Mozzarella darüber zupfen und im Ofen ca. 20-25 Min. backen, bis der Käse goldgelb ist.

Quelle: "Krautkopf" von Susann Probst & Yannic Schon

Wein-Empfehlung: Riesling Spätlese, feinherb vom Weingut Keth aus Rheinhessen. Besonders harmonisch im Geschmack mit einem Aroma von reifen Pfirsichen und Akazienhonig.

#### Neu im Sortiment



3,69 €

### WildeWeideKuh Frischkäse Carlo

140g Glas von den Jakobsberger Milchhandwerkern aus Beverungen. Nicht weit von hier, nahe Beverungen an der Weser, verwandeln die Jakobsberger Milchhandwerker frische demeter Kuhmilch in der hofeigenen Käserei zu unverwechselbaren Frischkäsespezialitäten. WildeWeideKuh Carlo ist ein milder Frischkäse, handwerklich hergestellt aus Datteln, Curry und Kuhmilch vom Berghof der Familie Mexner aus dem Extertal, Kreis Lippe.

Carlo gibt es jetzt unter "Neuheiten & Besonderes" bei uns im Shop! Die 8 weiteren Sorten Frischkäse der Jakobsberger Milchhandwerker finden Sie im Bereich "Frisches > Käse > Frisch- und Streichkäse"



Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf [www.lotta-karotta.de](http://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