



Käse aus der Region

Liebe Kundinnen und Kunden,

unsere Meilensteine im Frühling: endlich können wir Sie wieder mit dem beliebten Schafs- und Ziegenkäse vom Käsehof in Landolfshausen beliefern.

Wünschen Sie es lieber vegan? Ab sofort gibt es auch wieder die Cashewcremes von Cashewrella, mit frischen Kräutern aus unserer Gärtnerei.

Weitere Infos und Bilder vom Käsehof, Cashewrella und weiteren Erzeugern aus unserer Region finden Sie auf unserer Website unter "Über uns > Landwirte & Partner". Haben Sie Lust auf Käse? Schauen Sie bei unter "Neuheiten & Besonderes".

Noch eine Bitte: **Wir brauchen unser Pfandglas zurück!** Mehrweg funktioniert, indem die Flaschen immer im Kreislauf bleiben. Derzeit gibt es Lieferschwierigkeiten beim Wasser, denn dort gehen die Flaschen aus.

Wochenrezepte

Herzhafter Zucchini-Käse-Kuchen

750g Zucchini, 150 ml Schlagsahne, 3 Eier, 3 EL Weizenvollkornmehl, ½ TL Backpulver, 120g Gruyère oder mittelalter Gouda, Salz, Pfeffer, Muskat

- Zucchini grob raspeln und den Käse reiben. Sahne, Eier, Mehl und Backpulver verquirlen, Zucchini und Käse unterheben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben.
- Bei 180-200° etwa 45 Min. backen. Den Ofen ausstellen und den Kuchen noch etwas ruhen lassen. Vorsichtig stürzen und noch warm servieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Gefüllte Zucchini

4 Zucchini, 3 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Mozzarella, 80g geriebener Hartkäse, 4 Stängel Thymian, Salz & Pfeffer, Muskat, Olivenöl, 200g Sauerrahm, 200 ml Brühe

- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zucchini halbieren, aushöhlen und das Innere fein würfeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und auch fein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch pressen. Mozzarella klein zupfen.
- Alle vorbereiteten Zutaten mit Parmesan, den Kräutern und Gewürzen abschmecken. Masse gut in die Zucchinihälften reindrücken. Sodass es einen Buckel macht!
- Auflaufform etwas einölen, Gemüsebrühe dazu gießen und Zucchinihälften reinsetzen! Ca. 30 Min. backen. Danach Zucchini rausheben und saure Sahne in die Brühe rühren. Mit den obigen Gewürzen abschmecken.

Thymian-Rhabarber-Flammkuchen

3 Stangen Rhabarber, 3 Lauchzwiebeln, 1 Flammkuchenteig, 200g Schmand, 150g Ziegenrolle, ½ Bund Thymian, Dattelsirup, Salz & Pfeffer

- Ofen auf 210°C vorheizen. Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stifte und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Kurz in etwas Olivenöl anbraten.
- Schmand mit Salz & Pfeffer verrühren und abschmecken. Die Thymianblätter von den Stängeln lösen. Die Ziegenrolle in Würfel schneiden.
- Den fertigen Flammkuchenteig auf einem Blech mit Backpapier dünn ausrollen. Mit dem Schmand bestreichen und mit Rhabarberstücken, Lauchzwiebeln und Käsewürfel belegen. Darüber die Thymianzweige verteilen mit Dattelsirup beträufeln.
- Den Flammkuchen für etwa 18-20 Min. im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Neu im Sortiment

Knete & Fingerfarben von neogrün

Natürlicher Kinderspaß auf Basis von Weizenmehl bzw. Maisstärke

Die Knete von neogrün ist besonders weich und elastisch, perfekt zum Modellieren, Pressen, Stanzen und Prägen. Die Fingerfarben eignen sich hervorragend zum Bemalen von Karton & Papier, ebenso wie Glas und Stein. Farben und Knete ermöglichen bereits den Kleinsten intensive Sinneserfahrungen und sind dabei ganz unbedenklich. Für die Herstellung werden nur natürliche, nachwachsende Rohstoffe mit pflanzlichen und mineralischen Pigmenten verwendet. neogrün ist ein Betrieb im nahen Sachsen-Anhalt. Die Produkte von neogrün finden Sie bei unseren Neuheiten.



Easy-Knete
13,95 €



Fingerfarben
14,95 €



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