

ZUKUNFTSWEIN

Einladung zum Weintasting

13. Mai bis
19. Mai 2024

Liebe Kund*innen,

am Freitag, den 7. Juni veranstalten wir ein Online-Weintasting mit unseren Jubiläumsweinen. In diesem Jahr feiern wir mit LOTTA KAROTTA unser 25 jähriges Jubiläum! Als Begleitung durch dieses Jahr haben wir uns das Weingut Schönhals mit Ihren #Zukunftsweinen ausgesucht! Die Reben sind besonders widerstandsfähig und ermöglichen dazu einen klimafreundliche Anbau. Nicht zuletzt beeindruckt die Weine durch eine neue, aufregende Aromenvielfalt in unserem Weinglas - ein wahrliches Trinkvergnügen!

Herzlich laden wir Sie ein, den Geschmack dieser besonderen Weine gemeinsam zu entdecken. Bestellen Sie dafür das Weinpaket mit 4 Weinen inklusive Begleitung von Käse bis Schokolade. Für einen kulinarisch rund um gelungenen Abend erhalten Sie zusätzlich einen Menüvorschlag mit passenden Rezepten. Haben Sie schon eine Idee, mit wem Sie diesen Weinabend bei sich daheim verbringen möchten? Wir freuen uns auf Sie!

Wochenrezepte

Griechischer Mangold-Tomaten-Rucola-Salat

200g Mangold, 500ml Gemüsebrühe, ½ Gurke, 4 Tomaten, 125g Feta, 1 Bund Rucola, 9 schwarze Oliven, Olivenöl, Balsamicoessig, Salz & Pfeffer

1. Vom Mangold die Stiele in Stifte, die Blätter in Streifen schneiden. Stiele in Gemüsebrühe 2-3 Min köcheln, Blätter zugeben und kurz blanchieren.
2. Gurke, Tomaten und Feta klein schneiden und mit Mangold, Oliven und Rucola vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mangold Rouladen (vegan)

500g Mangold, ca. 150g Frischkäse (vegan), 200g Sauerrahm (vegan), 4 Datteln, 1 handvoll Walnuss, Salz

1. Mangoldblätter blanchieren. Mangoldstiele in ganz kleine Stücke schneiden und in Salzwasser andünsten.
2. Datteln und Walnüsse fein hacken und mit Frischkäse, Sauerrahm und Mangoldstielen vermengen. Salzen.
3. Die Mangoldblätter mit jeweils etwas Frischkäsecreme füllen, einrollen und genießen.

Gefüllte Auberginen mit Kartoffeln

2-3 Auberginen, 150g mehligkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 4 Datteln, 30g Cashewkerne (gehackt), 2 TL Kokosöl, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Currypaste, 2 TL Erdnussmus, 1 Glas geschälte Tomaten (580 ml), 2 cm Ingwer (geschält & gerieben), 1 TL Garam Masala, 200ml Kokosmilch, 1 EL Dattelsirup, Salz

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Auberginen halbieren, etwas aushöhlen, in eine gefettete Auflaufform legen und mit Zitronensaft und Salz würzen.
2. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Kartoffeln und Auberginenfleisch klein würfeln. In einer Pfanne mit 1 TL Kokosöl zunächst die Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch mit der Currypaste anschwitzen. Auberginenfleisch, Kartoffeln und 3 EL Wasser zugeben und 10 Min. dünsten.
3. Datteln und Cashews hacken und mit Erdnussmus gemischt unter die Füllung rühren, final mit Salz abschmecken. Auberginenhälften füllen und ca. 30 Min. backen.
4. Gehackte Zwiebel, Knoblauch und Ingwer mit der Currypaste in einer Pfanne in 1 TL Kokosöl anschwitzen. Geschälte Tomaten und Currypulver zugeben und ca. 20 Min. offen leicht köcheln lassen. Final die Kokosmilch zugeben und die Sauce mit Dattelsirup und Salz abschmecken. Die gefüllten Auberginen zusammen mit der Sauce servieren.

Alle Rezepte sind gedacht für 2-3 Personen.
Alle Zutaten gibt es im Shop unter
www.lotta-karotta.de

Alles Käse: Lager- & Verzehrempfehlungen

Wie lagere ich Käse am besten, damit er lange frisch bleibt? Was tun, wenn ich Schimmel am Käse entdecke? Sollte ich Käse einfrieren? Diese Fragen und noch viele mehr beantworten wir in unserem neusten Blogbeitrag und geben Ihnen hilfreiche Lager- & Verzehrempfehlungen rund um unsere Bio-Käsespezialitäten mit auf den Weg:

> [Über uns](#) > [Neues im Blog](#)

Schon probiert? Unsere Käse-Kisten in verschiedenen Größen mit einem wöchentlich wechselndem Käsesortiment, das für Abwechslung sorgt. Unsere Käse-Kisten sind zu finden unter

> [Ökokisten](#) > [Käse-Kisten](#).



Jede Woche neu:
Unsere Käse-Kiste

Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf

www.lotta-karotta.de

Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie
Ihre Ökokiste bis zum TAG VOR LIEFERUNG, 7 Uhr!



DE-ÖKO-006



ökokiste

