



Erfrischende Getränke & wichtige Infos

Liebe Kund*innen,

der Sommer erfreut mit seinen langen und lauen Abenden und Sonne auf der Haut. Das schmeckt besonders mit erfrischenden Getränken und Cocktails. Bei unseren aktuellen Angeboten finden Sie allerlei Limonaden, alkoholfreies Bier und exklusive Sirup-Sorten zum Selbstmischen für gesellige Stunden.

WICHTIG in der Himmelfahrtswoche: Wir beliefern Sie wie gewohnt, nur das Brot vom Donnerstag wird schon am Mittwoch gebacken und unsere Kundenbetreuung ist nicht erreichbar. Am Freitag sind wir wieder für Sie da.

MEHR WERT: In unseren geplanten Obst- & Gemüseboxen können wir nicht mehr die ausreichende Menge für die angedachte Personenzahl packen. Die Preise für die Produkte sind deutlich gestiegen. Um wieder eine passende Menge liefern zu können, werden wir ab dem 30. Mai für 2€ mehr Ware pro geplanter Ökokiste ansetzen. Mehr dazu auf www.lotta-karotta.de/blog/ und auf dem Infozettel in Ihrer Ökokiste.

Wochenrezepte

Gekühlte Gurken-Dill-Suppe

1 Salatgurke, Salz & Pfeffer, ½ Bund Dill, 400g Naturjoghurt, 2 EL Weißweinessig, 1 TL Zucker, 6 EL Olivenöl

- Salatgurke waschen, würfeln und mit etwas Salz in eine Schüssel geben. Ca. 10 Min. ziehen lassen. Dillblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
- Gurkenwürfel, Joghurt, Dill, Weißweinessig, Zucker und Olivenöl möglichst fein pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb passieren.
- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Zucker abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen. Direkt vor dem Servieren die Suppe nochmals abschmecken.

Rhabarber-Flammkuchen mit Ziegenkäse

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

- Den Ofen auf 210°C Ober-/ Unterhitze 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 Flammkuchenteig auf einem Blech mit Backpapier ausrollen. Mit Schmand bestreichen und mit Rhabarberstücken, Lauchzwiebeln und Käsewürfel belegen. Darüber den Thymian streuen und mit Dattelsirup beträufeln.
- Den Flammkuchen für etwa 18-20 Min. im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Panierter Blumenkohl & Kohlrabi

1 Blumenkohl, 2 Kohlrabi, 2 Eier, 70g geriebener Hartkäse, 50ml Milch, 40g Dinkelpaniermehl, Salz, Pfeffer, Muskat Paprikapulver

- Blumenkohlröschen abschneiden, Kohlrabi schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese wiederum in 1 cm Stifte schneiden, sodass diese Pommes ähneln.
 - Ofen auf 170°C vorheizen.
 - Alle Zutaten für die Panade in eine Schüssel geben und richtig verquirlen (breiige Konsistenz). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kohlrabi und Blumenkohlröschen in der Panade wälzen und auf das Backblech geben.
 - 35 Min. bei 170 Grad im Ofen bissfest garen. Gleich warm servieren. Passt gut mit einem Joghurt-Dip.
- Alle Zutaten für unsere Rezepte sind unter "Aktuelle Angebote" bei den Produkten der Woche zu finden.

Produkt der Woche

Lisa's Bio-Kesselchips aus dem Allgäu



Kesselchips
2,99 € / Stück

Lisa's Kesselchips schmecken extrem frisch und knusprig. Der aromatische und rustikale Kartoffelgeschmack bleibt durch das besondere Herstellungsverfahren erhalten: Die Bio-Kartoffeln werden gebadet, von Hand sortiert und in Scheiben geschnitten. Anschließend werden sie in hochwertigem Sonnenblumenöl im Kessel knusprig gebacken und zum Schluss mit vielfältigen Würzmischungen verfeinert. Ganz natürlich- ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Die kurzen Wege vom Acker in die Produktion garantieren die Frische der Rohstoffe und unterstützen regionale Strukturen. Zu einem passenden Erfrischungsgetränk sind Lisa's Kesselchips die perfekte Ergänzung. Unser LOTTA-Team war spontan überzeugt!



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!



DE-ÖKO-006

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999