



## Aktion: Zweinutzungshähnchen aus Klein Schneen

Bild: ÖTZ

### Liebe Kund\*innen,

uns ist der enge Kontakt zu unseren Erzeuger\*innen sehr wichtig. So auch zu Nina & Adrian Witt von dem noch jungen Betrieb „Landliesel“ aus Klein Schneen, von denen wir Eier und aktionsweise auch Hähnchenfleisch beziehen. Denn Familie Witt hält nicht nur die Hennen, sondern zieht auch die Hähne auf und setzt damit auf sogenannte Zweinutzungshühner. **Noch bis zum 3. Juli können Sie bei uns Zweinutzungshähnchen bestellen.**

Das Besondere der Zweinutzungshühner: Die Hähne setzen genügend Fleisch an, während die Hennen ausreichend viele Eier legen. Im Gegensatz zur konventionellen Züchtung, bei der entweder auf Eierlegen oder Fleischansatz gezüchtet wird. Die Brüder der Legehennen überleben in der Regel nicht. Die Hühner von Landliesel kommen von Züchter\*innen der Ökologischen Tierzucht (ÖTZ). Die ÖTZ setzt klar auf Zweinutzungsrasen und züchtet das „Öko-Huhn“ von Morgen, 100% Bio und in Bauernhand. Erfahren Sie mehr darüber auf [www.lotta-karotta.de](http://www.lotta-karotta.de) unter 'Öko-Projekte'.

#### Wochenrezepte

### Melonensalat mit Gurken & Feta

2 Minigurken, ½ Honig-Melone, 1 Rote Zwiebel, 200g Fetakäse, Saft ½ Zitrone, 6 EL Balsamico Bianco, 6 EL Olivenöl, Pfeffer & Salz

- Gurken waschen und grob würfeln. Melone halbieren, entkernen, schälen und würfeln. Zwiebel in hauchdünne Streifen schneiden. Das Gemüse in eine Schale geben, darüber den Feta bröseln und alles vermengen.
- Alles mit Balsamico, Olivenöl, Zitrone, Salz & Pfeffer marinieren, 20 Min. ruhen lassen und final abschmecken.

Alle Zutaten für die Rezepte der Woche sind zu finden bei den aktuellen Angeboten unter 'Produkte der Woche'.

### Mairübchen in Weißweinsosse

1 Bund Mairübchen, 2 Möhren, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Thymian, Salz, Pfeffer, 1 EL Öl, 125 ml Weißwein, 125 ml Gemüsebrühe, 1 TL Speisestärke, 50 ml Sahne, Petersilie

- Die Rübchen und Karotten in Scheiben, anschließend in Stifte schneiden. Brühe und Weißwein abmessen, neben den Herd stellen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel glasig anbraten. Das Gemüse untermischen, ca. 2 Min. dünsten.
- Knoblauch hinzu pressen, Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Weißwein und Brühe ablöschen.
- Nun bei offener Pfanne ohne Deckel für 10 Min. weiter köcheln lassen. Zum Abbinden die Sahne mit Speisestärke verrühren. Die angerührte Sahne über das Gemüse gießen und sofort untermischen. Noch einmal aufkochen lassen. Mit Salz & Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

### Mangoldsalat mit Nudeln

200g Orecchiette Nudeln, 1 Zitrone, 3 TL körniger Senf, Salz, Pfeffer, 6 EL Olivenöl, 400g Mangold, 1 rote Zwiebeln, 250g Möhren, 1 rote Paprika, 80g Datteln, 150g Feta, 40g gehackte Walnusskerne

- Nudeln in Salzwasser al Dente garen.
- 4-5 EL Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, etwa 7 EL Wasser und Olivenöl zu einem Dressing rühren.
- Die Mangoldstiele in kleine Stückchen schneiden und die Blätter in feine dünne Streifen. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Möhren grob raspeln und die Paprika klein würfeln. Die Datteln grob hacken.
- Das Gemüse zusammen mit den Datteln in eine große Schüssel geben und mit den noch lauwarmen Nudeln vermengen. Den Feta darüber zerbröseln und alles mit der Salatsauce vermischen. Zum Schluss mit den Walnusskernen bestreut servieren.

#### Produkt der Woche

## Gutscheinheft der Fair-Bio Genossenschaft

Die Fair-Bio Genossenschaft ist eine Initiative aus Bio-Produzent\*innen, Landwirt\*innen, Händler\*innen & Verbraucher\*innen. Sie gehen für eine Bio-Zukunft, die regional, nachhaltig, transparent, ökologisch und partnerschaftlich funktioniert. Unsere Partner Naturkost Elkershausen und der Biolandhof Müller-Oelbke gehören zu den Initiatoren und auch wir von LOTTA KAROTTA engagieren uns aktiv.

Das Fair-Bio Buch ist ein Gutscheinbuch, in dem sich alle gewerblichen Fair-Bio Genoss\*innen vorstellen und Aktionen & Wissen in Gutscheinform anbieten: Freuen Sie sich auf Verkostungen, Kochkurse, Hofführungen, Seminare, Info-Veranstaltungen und gemeinsame Treffen. Mit dem Erwerb des Fair-Bio Buchs unterstützen Sie die Projekte der Fair-Bio Genossenschaft.



Fair-Bio Buch  
12,00 € / Stück



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 ZWEI TAGE VOR LIEFERUNG, 8 Uhr!



DE-ÖKO-006

# lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE

SEIT 1999