



Neue Bestellfristen für mehr Flexibilität

Liebe Kund*innen,

ab dem 21. August können Sie die Bestellung Ihrer Ökokiste noch flexibler planen: **Wir verkürzen unsere Bestellschlüsse, so dass Sie einen Tag länger Zeit für Ihre Bestellung haben. Für die Belieferung von Dienstag bis Freitag muss die finale Bestellung bis zum Vortag um 7 Uhr im Online-Shop abgeschickt werden.** Ihr Vorteil: Sie können spontaner und flexibler Ihre Wunschprodukte bis einen Tag vor Lieferung bestellen, ändern, ergänzen oder die Lieferung stornieren. Diese Umstellung bedeutet für uns eine Umstrukturierung der gesamten Abläufe und erstmal einen gewissen Aufwand.

Nachdem wir die Bestellschlüsse mit Beginn der Pandemie im April 2020 um einen Tag verlängert hatten, ist dies nun ein willkommener Schritt zurück zu noch mehr Kundenservice. Denn Ihre Zufriedenheit ist uns besonders wichtig! Und sollte doch mal etwas nicht gut gelaufen sein, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung unter service@lotta-karotta.de. Ihr Feedback hilft uns weiter und gemeinsam finden wir immer eine gute Lösung!

Wochenrezepte

Bunte Bete Taboulé mit Lauch und Paprika

500g Couscous, 2 Zitronen, 100ml Olivenöl, 1 Bund Bunte Beten, 1 Stange Lauch, 1 gelbe Paprika, 1 Bund Petersilie, ½ Bund Minze, Salz & Pfeffer

- Die Beten abgedeckt je nach Größe bis zu 50 Min. im Ofen garen. Abkühlen lassen, schälen und fein würfeln.
- Couscous nach Anleitung zubereiten und quellen lassen. Öl, Zitronensaft und -schale mit Couscous mischen. Lauch in feine Ringe schneiden.
- Paprika fein würfeln. Kräuter fein hacken. Alles Gemüse und Kräuter unter den Couscous mischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen und abschmecken.

Zucchini-Pizza - auch als Rezeptkiste erhältlich

500g Zucchini, 100g Parmesan, 1 Ei, 3 EL Haferflocken, 300g Cherry-Tomaten, 100g Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 Topf Basilikum, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Zucker od. 1 TL Honig, 1/2 TL Oregano, Salz, Pfeffer

- Ofen auf 200°C vorheizen. Zucchini fein raspeln, in einer Schüssel mit 1 TL Salz gut vermengen und 15 Min. stehen lassen. Dann in ein Küchentuch geben und sehr gut auspressen. Die Masse sollte nach dem Auspressen richtig trocken sein. Das Ei verquirlen, 50g Parmesan reiben und mit den Haferflocken und etwas Pfeffer unter die Zucchini-Masse rühren.

- In der Zwischenzeit für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch fein hacken, 230g Tomaten halbieren. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anbräunen, den Knoblauch kurz mitbraten und mit dem Tomatenmark, Zucker, einigen kleingeschnittenen Basilikumblättern und Oregano verrühren. Die Tomaten zugeben und 25 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Im Anschluss pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

- Die Zucchini-Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und zu einem Kreis mit etwa 20 cm Durchmesser platt drücken. 10 Min. goldbraun backen. Wenden, mit der Tomatensauce bestreichen und den übrigen, in dünne Scheiben geschnittenen Tomaten belegen und dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Weitere 8-10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.

- Mit abgezupften Basilikumblättern dekoriert servieren.

Unsere Rezepte sind gedacht für 2-3 Personen. Alle Zutaten finden Sie im Online-Shop unter **"Neu & Aktuell > Produkte der Woche"**.

Unsere Rezeptkisten, mit allen Zutaten und Anleitung sind im Shop zu finden in der Rubrik **"Ökokisten > Rezeptkisten"**.

Veranstaltung



19. August
Gärtnererundgang

19. August: Einladung in unsere Gärtnerei

Sommer in unserer Bioland-Gärtnerei "Rote Rübe-Schwarzer Rettich": Kommen Sie uns besuchen zur nächsten **Führung am Samstag, 19. August um 11 Uhr**. Es erwarten Sie Sommergemüse und leuchtend bunte Blühstreifen. Erfahren Sie mehr über unseren Bio-Anbau und unsere Projekte für mehr Naturschutz und Artenvielfalt. Im Anschluss an die Ackerführung nehmen wir Sie mit auf einen Blick hinter die Kulissen von LOTTA KAROTTA.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Für eine bessere Planung bitten wir um eine kurze Anmeldung im Kundenbüro unter 05508 9794190 oder per Mail an service@lotta-karotta.de.



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

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999