



Bauernmarkt in Rittmarshausen am 1. September

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir laden Sie ein zum Rittmarshäuser Bauernmarkt am Sonntag, den 1. September von 12-17 Uhr auf dem Thie. An unserem Stand finden Sie dieses Jahr auch tolle Naturkosmetik und plastikfreie Haushaltsprodukte. Um 14 Uhr bieten wir eine Führung durch unsere Gärtnerei an. Wir freuen uns auf Sie!

In diesen Wochen ernten wir alles, was das Herz von Gemüse-Liebhabern begehrt. Es ist eine Wonne zu sehen, was alles auf den Feldern und in den Folientunneln wächst, dieses Jahr sogar Melonen. Ab nächster Woche haben wir auch die ersten Paprika, die sind einzigartig im Geschmack. Eine Wonne ist es leider auch für Erdflöhe und Mäuse, die dank des extremen Sommers im letzten Jahr und der auch jetzt anhaltenden Trockenheit besonders gut gedeihen und unser Gemüse extrem lecker finden. Die Erdflöhe haben wir soweit möglich mit Netzen ferngehalten und um die Mäuse kümmern sich die Greifvögel. Wir kontrollieren sehr genau, aber bitten Sie auch um Verständnis, wenn Sie dennoch kleine Spuren der Mäusezähne an Ihrem Gemüse entdecken.

Insgesamt hat die Dürre des vergangenen Sommers deutliche Spuren hinterlassen und wir sind dabei die Gärtnerei dem wärmer werdenden Klima anzupassen. Dazu gehört eine Schattierung der Folienhäuser und eine deutlich stärkere Bewässerung der Ackerflächen. Gerne nehmen wir Sie mit auf einen kleinen Spaziergang. Aktuelle Bilder finden Sie auf unserer Facebook-Seite, noch besser Sie kommen uns am Sonntag persönlich besuchen.

Wochenrezepte

Gelbe Bete Carpaccio

1 Bund Rukola, 400g Gelbe Bete, 2 EL Obstessig, 2 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer, 150g Feta oder Ziegenfrischkäse, Kerne (z.B. Pinienkerne oder Walnüsse)

- Die Beten in kochendem Salzwasser bissfest garen – je nach Größe etwa 30-45 Min. Anschließend abkühlen lassen, schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
- Auf einer Platte den Rukola verteilen und darauf die Gelbe Bete dekorativ anrichten. Mit Öl und Essig beträufeln, mit Salz & Pfeffer würzen, den Käse darüber bröseln und darauf die Kerne streuen.

Ratatouille aus dem Ofen

1 Aubergine, 2 Zucchini, 3-4 Tomaten, reif, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 125g Mozzarella, 8 EL Olivenöl, 1 Messerspitze Chiliflocken, 1 ½ EL Tomatenmark, Salz & Pfeffer

- Zwiebel und Knoblauch häuten und fein zerkleinern. Aubergine, Zucchini und Tomaten gleichmäßig in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
- Den Ofen auf 200°C vorheizen. Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten, Tomatenmark und Chiliflocken unterrühren, kurz mitrösten, mit Salz & Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.
- Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten, die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen und dachziegelartig die Gemüsescheiben darauf legen. Kräftig mit Salz & Pfeffer würzen und alles mit Olivenöl beträufeln. Die Form mit Alufolie abdecken und etwa 45 Min. im Ofen backen.
- Anschließend den Mozzarella über das Ratatouille zupfen und ohne Abdeckung weitere 10-15 Min. backen, bis der Käse goldgelb ist.

Produkte des Monats



11,99 € / 1 L

Olivenöl 'nativ extra' mildes Olivenöl von Bio Planète

Ausschließlich mit mechanischen Verfahren wird dieses milde Olivenöl von Bio Planète aus tunesischen Oliven gepresst. Das milde, dezente Öl schmeckt leicht und frisch auf Salaten und gibt auch warmen Speisen eine mediterrane Note. Durch seine feine Note unterstreicht es gut den Eigengeschmack Ihrer Speisen.

Dieses hochwertige Olivenöl sowie weitere Gewürz- und Gourmetöle von Bio Planète finden Sie aktuell bei unseren Angeboten des Monats.



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, 8 Uhr!



DE-ÖKO-006

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999