



Adventskalender & Weihnachtsbäume

Liebe Kund*innen,

Türchen öffne dich, es naht die Adventszeit mit ihren kleinen Heimlichkeiten und weihnachtlicher Vorfreude. Dazu gehören auch kleine Überraschungen aus dem Adventskalender. Zum Beispiel 24 Tage verschiedene Gewürze, Müsli oder Tees. Oder gar ein selbstgebastelter Kalender? Mit Süßigkeiten, Mandarinen, Nüssen und anderen liebevollen Kleinigkeiten bestückt? Nicht weit ist auch der Nikolaus: manch Stiefel wartet bestimmt auf eine kleine Gabe. In "Adventskalender & Nikolaus" können Sie fündig werden. Lassen Sie sich weihnachtlich inspirieren und Stöbern Sie bei unseren aktuellen Angeboten in "Advent & Weihnachten".

Gerne erinnern wir auch noch mal an die **Online-Weinprobe** mit dem Weingut Schönhals am 16. November. Sie können sich einfach online anmelden!

Wochenrezepte

Schwarzkohl-Nudelauf (Rezeptkiste)

600g Schwarzkohl, 200g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Chili, 350g Gemüsebrühe, 100g getrocknete Tomaten in Öl, 3 EL Öl, 400g Nudeln, 150g Bergkäse, Salz, Pfeffer

- Schwarzkohl ohne Rippe in 3 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch & Chili fein würfeln. Tomaten leicht abtropfen, in schmale Streifen schneiden.
- In einem Topf Zwiebel & Chili in Öl 3 Min. anschwitzen. Knoblauch dazu pressen, Schwarzkohl und Gemüsebrühe dazu, aufkochen. Mit Deckel bei niedriger Stufe 20 Min. köcheln. Final die getrock. Tomaten unterrühren.
- Nudeln bissfest kochen, den Ofen auf 200 °C vorheizen und den Bergkäse fein reiben.
- Nudeln und Schwarzkohl in einer Auflaufform mischen, salzen, pfeffern und mit Käse bestreut 20 Min. backen. Das Rezept inkl. Zutaten gibt es auch als Rezeptkiste.

Kürbis-Blumenkohl-Auflauf

200g Kartoffeln, 400g Blumenkohl, 400g Kürbis, 200 ml Sahne, 3 EL Mehl, 1 TL Thymian, 2 TL Kreuzkümmel, 2 gepresste Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 60g Kürbiskerne, 200g Feta-Käse, Butter für die Form

- Sahne mit Knoblauch verquirlen, ziehen lassen. Auflaufform einfetten, Ofen auf 220 °C vorheizen. Kreuzkümmel mit 3 EL Mehl mischen. Feta mit Thymian vermengen.
- Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Kürbis in 1 cm-dicke Spalten schneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in der Form auslegen, mit 1 EL Gewürzmehl bestäuben. Kürbisscheiben darauf verteilen, mit 1 Löffel Gewürz bestäuben. Blumenkohl darauflegen, Restgewürz darüberstreuen.
- Sahne über das Gemüse gießen, Kürbiskerne und zuletzt den Feta darüber streuen. Mit Backpapier abdecken, im Ofen ca. 45 Min. überbacken. Backpapier entfernen und weitere 15 Min. rösten, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Kürbis-Frischkäse-Tarte

Teig: 100g Zucker, 200g kalte Butter, 300g Mehl, 1 Ei, Salz
Füllung: 750g Kürbis, 175g brauner Zucker, 3 Eier, 300g Frischkäse, 1 TL Zimt, ½ TL Muskat, ½ TL gemahlene Ingwer, Salz, 1 EL Speisestärke

- Ofen auf 160°C vorheizen. Butter, Ei und Zucker vermengen. Mehl & 1 Prise Salz hinzu und verkneten. Kühlen.
- Kürbis würfeln, in etwas Wasser weich dünsten. Währenddessen Frischkäse, brauner Zucker, Gewürze, Prise Salz, Eier und Speisestärke vermengen. Ist der Kürbis weich, Flüssigkeit abgießen und zu einem Mus pürieren. Kürbismus mit den übrigen Zutaten mixen.
- Teig in gefettete Form drücken. Ca. 10 Min. vorbacken.
- Nach 10 Min. Füllung in vorgebackene Tarteform füllen. Weitere 40-50 Min. backen bis durchgebacken.

Produkt der Woche



Bio-Weihnachtsbaum
Jetzt bestellen!

Bio-Weihnachtsbäume aus der Region

Wir bieten dieses Jahr wieder Bio-Weihnachtsbäume in 4 verschiedenen Größen aus Bockenem am Rande des Harzes an. Familie Fischer bewirtschaftet dort seit über 40 Jahren den Forstbetrieb Ambergauer Weihnachtsbäume und seit 2017 arbeiten sie nach Bioland Richtlinien. Das heißt, dass die Nordmantannen nicht mit Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger behandelt sind, sondern durch Mähen, Freischneiden und Schafe freigehalten werden. Ca. 8-10 Jahre sind die Bäume in der Aufzucht. Bis zum 1. Dezember können Sie Ihren Weihnachtsbaum bei uns vorbestellen und am Samstag, 10. Dezember direkt bei uns in Rittmarshausen abholen. Mehr dazu auf unserer Website.



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!



lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999