



Bio-Weihnachtsbäume aus der Region

Liebe Kund*innen,

der Herbstwind trägt bunt gefärbte Blätter umher und es geht langsam aber sicher auf den Winter zu. Wir bei LOTTA sind schon mitten in der Weihnachtsvorbereitung und freuen uns Ihnen auch dieses Jahr wieder Bio-Weihnachtsbäume in 4 verschiedenen Größen aus Bockenem am Rande des Harzes anzubieten. 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 3. Dezember können Sie Ihren Weihnachtsbaum bei uns vorbestellen und am **Samstag, 09. Dezember** direkt bei uns in Rittmarshausen abholen.

Alle Infos und weitere Weihnachtliche Produkte finden Sie in unserem Shop unter **Advent & Winter**.
Wochenrezepte

Gebackener Butternut mit Gorgonzola auf Feldsalat

1 Butternut Kürbis, 2-3 EL Olivenöl, 100g Feldsalat, Salz & Pfeffer, 250g Gorgonzola

- Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Kürbisspalten in einer Auflaufform mit Olivenöl vermischen und mit Salz & Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° Umluft ca. 20-25 Min. garen bis er langsam weich wird. Nun den Gorgonzola darüber verteilen und 5-10 Min. überbacken.
- Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und auf einer Platte verteilen. Darauf den Kürbis anrichten. Mit Salz & Pfeffer würzen und sofort servieren.

Steckrüben-Lauchgratin

800g Steckrübe, 300 ml Schlagsahne, 1 Stange Lauch, 200g festkochende Kartoffeln, 100g geriebener Käse, 1 EL Thymian, 1 Knoblauchzehe, 50g Crème fraîche, Salz, Muskat, Pfeffer

- Die Knoblauchzehe schälen und zur Sahne pressen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. Die Steckrüben und die Kartoffeln waschen, schälen, die Steckrüben in feine Spalten und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Beides gleichmäßig in die Auflaufform einschichten. Zwischendurch mit dem Lauch bestreuen.
- Die Knoblauch-Sahne mit Käse, Thymian und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen und über das Gemüse gießen. Alles sollte nicht ganz bedeckt sein, evtl. mehr oder weniger Sahne verwenden.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Sollte das Gratin zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Blattzichorie aus der Pfanne

2-4 Bund Blattzichorie, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Chili

- Blattzichorie waschen und etwa 8 Min. in einem Topf kochen, bis er nicht zu weich ist. Danach in einem Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehe und Chili leicht anbraten, je nach Geschmack die Chili wieder entfernen.
- Blattzichorie hinzu und bei höherer Hitze etwa 5 Minuten in der Pfanne braten und mit Salz abschmecken. Als Beilage servieren. Guten Appetit!

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

Aktionen der Saison



Steinpilze von Sonnentor

Pilze (österreichisch: Schwammerl) zu finden kann so einfach sein. Denn der König der Pilze macht auch getrocknet viel her und überzeugt sogar leidenschaftliche Jäger und Sammler. Vor allem Wildgerichte erhalten durch Steinpilze ein erdiges Aroma. Aber auch Risotto, Pasta und Suppen sind ganz wild auf die getrockneten Pilzköpfe. Raus aus dem Wald, rein in die Pfanne!

Weitere leckere, herbstliche Produkte von Sonnentor wie zum Beispiel Tee's oder Gewürze finden Sie auf unserer Website.

Getrocknete Steinpilze
25g / 5,29 €



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