



Schon an's Weihnachtessen gedacht?

## Liebe Kundinnen und Kunden,

haben Sie schon an's Weihnachtessen gedacht? Der klassische Weihnachtsbraten ist noch immer sehr beliebt! Uns liegt am Herzen, dass Sie wissen, wo Ihr Fleisch herkommt, dass wir großartige Erzeuger in unserer Region haben und warum gutes Bio-Fleisch auch seinen Preis hat. Ob Geflügel, Lamm, Wasserbüffel oder Rindfleisch, bei uns erfahren Sie, wo's herkommt. Mehr darüber auf unserer Website!

Natürlich geht's auch ohne Fleisch mit saisonalem Gemüse & Salaten, frisch vor unserer Haustür für Sie geerntet. Und für besondere Gaumenfreuden finden Sie bei den Aktuellen Angeboten unter "Festschmaus" ausgewählte Köstlichkeiten für die Weihnachtszeit.

Wochenrezepte

### Schwarzkohlpesto

400g Schwarzkohl, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Pinienkerne, 1/2 Zitronenschale, 65g würzigen Hartkäse, Etwa 5 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer, Chili-Flocken (optional)

- Die Schwarzkohlblätter von den Rippen lösen und in kochendem Wasser 2 Min. blanchieren. Das Wasser abgießen und den Kohl in eiskaltes Wasser tauchen. Anschließend den Kohl trocken schleudern.
- Die Zitronenschale fein reiben und zusammen mit Knoblauch, Pinienkernen und einer Prise Chiliflocken mit dem Mixer zu einer groben Paste zerkleinern.
- Den geriebenen Käse und den Schwarzkohl dazu geben und zu einem dickflüssigen Pesto mixen.
- Olivenöl bei laufender Küchenmaschine langsam hinein träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen, bis Konsistenz und Geschmack gelungen sind.

Neu im Sortiment



3,99 € / 100g

## Zimt Mandi von Purple Monkey

geröstete Mandeln in Zimt-Schokolade

Spanische Mandeln aus der Region Cuenca umhüllt mit belgischer Vollmilchschokolade und veredelt mit Ceylonzimt, hergestellt in einer belgischen Bio-Manufaktur - eine unwiderstehliche Kombination aus Geschmack und Konsistenz.

Purple Monkey ist eine Marke unseres Großhändlers Appenweier Frische aus Göttingen, bekannt für ihre herausragende Qualität an Gemüse und Südfrüchten. Purple Monkey steht für unvergleichbaren Hochgenuss, denn hier werden Mandeln, Nüsse und Rosinen kombiniert mit Schokoladen in höchster Bio-Qualität.

Genau das Richtige für weihnachtliche Genussmomente. Schauen Sie im Shop bei "Advent & Weihnachten" und lassen Sie sich verführen!

### Kartoffelecken mit Schwarzkohl

500g festkochende Kartoffeln, 5 EL Natives Olivenöl, 1 EL Salbeiblätter, Salinensalz & Pfeffer, 4 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 300g Schwarzkohl, Chiliflocken, 50g Hartkäse

- Kartoffeln schälen und in grobe Spalten schneiden. Die Salbeiblätter klein schneiden. Knoblauch und Schalotten häuten in dünne Scheiben schneiden. Den Schwarzkohl von den Stielen befreien und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Den Ofen auf 190° vorheizen.
- In einer Auflaufform die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln. Salbei und Knoblauch darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles vermengen und im Ofen etwa 60 Min. rösten. Zwischendurch 1-2 Mal wenden. Nach 45 Min. die Kartoffeln bei 220° knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen mit etwas Salz nach Belieben nachwürzen.
- Inzwischen die Schalotten mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne glasig dünsten. Den Kohl zugeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt.
- Den Kohl mit den Kartoffelecken in eine Schale geben und vermischen. Den geriebenen Käse darüber geben, mit Salz und Chiliflocken abschmecken und direkt servieren.

### Batate-Sellerie-Gratin

600g Bataten (Süßkartoffeln), 400g Sellerieknolle, 1/2 Bund Thymian, 3 Eier, 200 ml Sahne, 150 ml Milch, Salz & Pfeffer, Muskatnuss, 50g Hartkäse, 400g Schalotten

- Den Ofen auf 200°C vorheizen. Bataten und Sellerie schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- Bataten und Sellerie in eine gefettete Form schichten. Eier, Sahne, Milch und 1 EL Thymian verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Gemüse gießen.
- Käse reiben und über das Gemüse geben. Den Auflauf 40-50 Min. garen. Zum Schluss mit Thymian garniert servieren.



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 zum TAG VOR LIEFERUNG, 8 Uhr!



**lotta karotta**

BIO-LIEFERSERVICE  
SEIT 1999