



Winterzeit ist Plätzchenzeit

Bild: Pixabay

Liebe Kund*innen,

es wird Zeit, die Plätzchenrezepte rauszusuchen und Keksdosen zu füllen! So wie Punsch und Glühwein gehören auch Zimtsterne und Butterplätzchen zu den gemütlichen Herbst- und Winterstunden. Ärmel hochgekrempt und los geht's: Mehl, Eier, Milch und Co. kneten, fleißig ausstechen und nach Belieben verzieren. Damit auch wirklich genug genascht werden kann, haben wir in unserem aktuellen Angebot unter "Advent & Winter" vielfältige Zutaten für Ihre Weihnachtsbäckerei zusammengestellt. Wie wäre es z.B. mit regionalem Mehl und Eiern als Grundzutaten, verfeinert mit Mandeln, Vanille und gehackten Haselnüssen? Können Sie den Duft schon erahnen? Dann nichts wie ran an die Weihnachtsbäckerei!

Erinnerung: Der Bestellschluss für Fisch & Fleisch zu Weihnachten endet am 30.11. Unsere Bio-Weihnachtsbäume können Sie bis zum 3.12. vorbestellen. Alle Infos finden Sie auch auf unserer Website.

Wochenrezepte

Kohlrabi-Süßkartoffel-Suppe

1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 Kohlrabi, 250g Süßkartoffeln, 2 EL Olivenöl, 150 ml Weißwein, 700 ml Gemüsebrühe, 150 g Kräuterfrischkäse, 1 EL Zitronensaft, 1 Msp Muskat, Salz, Pfeffer

- Knoblauch und Zwiebel schälen, im erhitzten Öl in einem Topf kurz andünsten und im Anschluss mit dem Wein ablöschen. Kohlrabi(+ Blätter) und Süßkartoffel schälen, klein würfeln und in den Topf geben. Die Brühe dazugeben und anschließend ca. 18 - 20 Minuten bei mittlerer Hitze und aufgelegtem Deckel köcheln lassen.
- Kräuterfrischkäse unterrühren, dann die Suppe pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer & Muskat würzen und servieren

Schwarzkohl-Eintopf mit weißen Bohnen

500 g Schwarzkohl, 4 EL Olivenöl, 1 Glas weiße Bohnen, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 100 g gewürfelte Speck, 1 Dose Pizzatomaten, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer Thymian und Oregano, Gemüsebrühe

- Bohnen erhitzen, etwas frisches Wasser dazugeben sowie nach Geschmack Thymian und 5 min. köcheln lassen.
- Schwarzkohlblätter vom Strunk lösen und waschen. Rispfen entfernen und die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Ca. 5-7 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und zur Seite stellen.
- Zwiebel grob würfeln, Knoblauch hacken und mit den Speckwürfeln in Olivenöl glasig andünsten. Tomaten zugeben und mit Weißwein angießen. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian nach Geschmack würzen. Schwarzkohl und Bohnen zugeben, fertig!

Steckrübengratin mit Ingwer

500g Steckrüben, 400g Möhren, 400g Kartoffeln, 1EL Butter, 2 Eier, 200 ml Sahne, 100 ml Milch, 2 cm Ingwer, Salz & Pfeffer, ½ Bund Petersilie, 100g Streukäse

- Steckrübe, Möhren und Kartoffeln schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- Auflaufform fetten und die Gemüsescheiben abwechselnd dachziegelartig hineinschichten.
- Eier mit Sahne, Milch, Salz & Pfeffer schaumig schlagen. Den Ingwer frisch gerieben und die Petersilie fein gehackt unterrühren und alles über das Gemüse gießen.
- Den Käse darüber streuen und das Gratin bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 40 Min. backen.

Unsere Rezepte sind gedacht für 2-3 Personen. Alle Zutaten gibt es im Shop unter **Neu & Aktuell > Produkte der Woche**.

Aktionen der Saison



Penk-Gänse
ca. 27,50/kg

Freiland-Gänse vom Biolandhof Penk

Die Gänse von Jörg Penk leben im Freiland, wo ihnen viel Auslauf und frische Wiesen zur Verfügung stehen. Von Beginn an, seit 2002 bewirtschaftet Jörg seinen Betrieb nach Bioland-Richtlinien. Als Aktion bieten wir Ihnen im Dezember die Freiland-Gänse auf allen Touren von Donnerstag, 7.12. bis Freitag, 8.12. an. **Bitte bestellen Sie bis Sonntag, 3.12.**

Wenn Fleisch-Genuss, dann regional und natürlich bio. Die Tiere wiegen 4-6 kg und werden vakuumiert geliefert. Je nach Liefertag sind sie 3-5 Tage im Kühlschrank und eingefroren mindestens 6 Monate haltbar. Mehr Infos finden Sie unter "Neu & Aktuell" auf unserer Website. Lassen Sie sich die Adventszeit schmecken!



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!



lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999