



Nachhaltigen Genuss verschenken

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Adventszeit ist da und löst den trüben November ab. Das Warten auf Weihnachten lässt sich versüßen mit Plätzchen backen und dem köstlichen Duft nach Lebkuchengewürzen. Bei unseren Weihnachtsangeboten finden Sie viele süße Leckereien! Gerne packen wir Ihnen auch Präsentkörbe, um anderen Menschen eine nachhaltig schöne Freude zu bereiten. Für jeden ist was dabei, für kleine Schleckermäuler ebenso wie für große Hobbyköche. Natürlich erhalten Sie bei uns auch Gutscheine oder können direkt eine Gemüse-Kiste verschenken. Weitere feine Geschenkideen finden Sie bei unseren Weihnachtsangeboten im Shop.

Für die Vorweihnachtszeit empfehlen wir Ihnen ein kulinarisches Kochevent mit Ente oder Gans vom Biolandhof Penk aus Moringen. Der Bestellschluss endet am Sonntag, 5.12. Sollten Sie keine passende Liefertour haben, können Sie Ihren Braten auch abholen. Setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung.

Wochenrezepte

Kohlrabi- Mangold-Gemüse

400g Mangold, 1 Kohlrabi, 1 EL Öl, 20g Ingwer, Salz, 1 Stange Zitronengras, 3 EL Sahne (optional pflanzlich), 4 EL Frischkäse (oder Kokosmilch)

- Die Mangoldstiele in ca. 1 cm große Stücke, die Blätter in Streifen schneiden. Den Kohlrabi schälen, in ca 1,5 cm große Stücke würfeln und den Kohlrabi in 6 EL Salzwasser für 3 Min. dünsten, darf noch knackig sein.
- In einer Pfanne den geriebenen Ingwer mit dem Mangold für 2 Min. mit Öl anbraten. Kohlrabi-Würfel und Gewürze dazugeben und gut durchrühren. Frischkäse und Sahne dazu, alles gut vermischen und warten bis der Käse geschmolzen ist.

Mangold-Lasagne mit Petersiliensauce

800g Mangold, 2 Möhren, 1 Stange Lauch, 100g Butter, 125 ml Gemüsebrühe, 12 Lasagneplatten, 40g Mehl, 250 ml Milch, 250g Mozzarella, 30g Hartkäse, 1 Bund Petersilie, 100 ml Schlagsahne, Salz, Zucker

- Porree, Möhren und Mangoldstiele in Ringe scheiden. In einem Topf alles 5 Min. mit 1 EL Butter unter Rühren andünsten und mit etwas Salz und Zucker würzen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- Für die Sauce den Hartkäse grob reiben. 3 EL Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl unterrühren. Mit Milch und Brühe ablöschen und die Sauce unter Rühren aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. offen nur köcheln lassen.
- Die Petersilie hacken und mit dem Käse unterrühren.
- Eine Auflaufform ausfetten, etwas Sauce auf den Boden streichen und abwechselnd Lasagne, Mangoldblätter, Lauchgemüse, Mozzarella und Sauce einschichten. Die letzte Schicht ist Gemüse mit Mozzarella.
- Ca. 35 Min. im Ofen garen. Guten Appetit!

Apfel-Birnen-Küchle

250g Weizenvollkornmehl, ¼ l Milch, 2 Eier, 1 TL Zimt, Salz, 3 EL Honig, 100g Butter, 3 Äpfel, 3 Birnen, beides in schmale Scheiben geschnitten, 1 Zitrone

- Weizenvollkornmehl mit Milch, Eiern, Zimt, Salz und Honig zu einem dicken Teig verrühren.
- Apfel- und Birnenscheiben mit Zitronensaft beträufeln.
- 1 EL heiße Butter zum Teig geben (damit dieser besser an den Früchten haftet) und in eine Pfanne mit heißem Fett die in den Teig getauchten Obstscheiben geben.
- Bei kleiner Hitze auf beiden Seiten backen. Lassen Sie sich diese herbstliche Süßigkeit schmecken.

Hinweis

ACHTUNG: Veränderte Liefertage vor Weihnachten!

Feiertage stellen unseren Wochenrythmus stets vor eine kleine Herausforderung. In diesem Jahr liefern wir Ihre letzte reguläre Bestellung in der Woche vom 20. bis 23. Dezember. Wichtig für alle Kunden, die üblicherweise Dienstag bis Freitag beliefert werden: alle Touren verschieben sich einen Tag nach vorne, wir liefern von Montag bis einschließlich Donnerstag. Ebenso enden die Bestellfristen früher als gewohnt. Achten Sie darum bitte auf den Infozettel in Ihrer Ökokiste oder schauen Sie auf unserer Website.

Wir bitten Sie außerdem, Ihre Bestellungen möglichst frühzeitig aufzugeben. Finale Änderungen sind natürlich bis zum Bestellschluss möglich, aber frühzeitige Bestellungen helfen bei unserer Planung.



Wichtig für Ihre Weihnachtslieferung

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