



Feine Weine für die Feiertage

Liebe Kundinnen und Kunden,

Tag für Tag ein neues Türchen, die Adventszeit schreitet voran. Auch wenn viele liebgewonnene Rituale nicht wie gewünscht möglich sind, lassen Sie uns einfach das Beste aus allem machen! Dazu gehört auch Kochen, Schlemmen und Genießen. Haben Sie es sich schon bequem gemacht, um wohligh nach Rezepten zu stöbern? Wir liefern Ihnen alles, um es sich Zuhause richtig lecker und gemütlich zu machen.

Übrigens haben wir Ihnen auch eine feine Auswahl unserer Lieblingsweine für die Weihnachtszeit zusammengestellt. Beachten Sie dazu auch den Flyer in Ihrer Kiste.

Bis zum 9.12. können noch Zweinutzungshähne von Landliesel aus Klein Schneen nahe Göttingen bestellt werden. Die Lieferung erfolgt ab dem 13.12. auf allen Touren, von Montag bis Freitag.

Eine Übersicht aller Angebote und Aktionen finden Sie online aus www.lotta-karotta.de.

Wochenrezepte

Bete-Tarte

Für den Teig: 125g Butter, 200g Mehl, 4 EL Wasser, ½ EL Essig, Salz, Für die Füllung: 250g Beten, 150g Frischkäse, 100g Quark, 150g Reibekäse, 3 TL Honig, 25g Walnüsse

- Butter, Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen, Wasser und Essig hinzu und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde kühl stellen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Die Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Den Teig ausrollen & in einer Tartform 10 Min. backen.
- Frischkäse und Quark vermischen und auf dem Boden verteilen. Die Bete, Reibekäse und Walnüsse darauf verteilen und großzügig mit Honig beträufeln. Für ca. 45 Min. backen. Guten Appetit!

Wirsing-Hokkaido-Lasagne

800g Hokkaido, 10 Wirsingblätter, 1 rote Zwiebel, 1 Stück Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 2 Zweige Thymian, 12 Lasagneplatten, 500g Naturjoghurt, 100g Feta, 250 ml Gemüsebrühe, 1½ EL Speisestärke, 2 TL Currypulver, Chilipulver & Muskat, Salz, Öl

- Ofen auf 200°C vorheizen. Den halbierten Hokkaido in schmale Streifen schneiden und in einer Mischung aus 2 EL Öl, 2 TL Curry und 1 Prise Chilipulver wenden, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und für etwa 20 Min. backen, bis sie fast gar sind.
- Die Wirsingblätter 5 Min. blanchieren.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken und den Ingwer raspeln. Alles mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen.
- Für die Sauce die Gemüsebrühe, Joghurt und Speisestärke verrühren, dann die Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Mischung, den Muskat und Thymianblätter dazugeben. Alles kräftig salzen und pfeffern.
- In einer Auflaufform, Sauce, Lasagneblätter, Wirsing und Kürbisspalten abwechselnd schichten.
- Für 45 Min. backen, nach 30 Min. mit Feta bestreuen.

Chicorée Salat mit Walnüssen und Granatapfel

300g Chicorée, 30g Walnusskerne, ½ Granatapfel, 1 EL Minzblätter, Für das Dressing: 3 EL Walnussöl, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Balsamico Essig, Salz & Pfeffer

- Chicorée halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Granatapfel entkernen (besonders sauber bleibt es im Wasserbad) und die Kerne zum Chicorée geben.
- Walnüsse rösten und dann grob hacken.
- Die Zutaten für das Dressing mischen und über den Salat geben. Mit Walnüssen garniert servieren.

Käse des Monats

Juleost der Weihnachtskäse aus Dänemark

Der Juleost von der Mejeri Thise im nördlichen Dänemark wird während der Weihnachtszeit hergestellt und zwar von der Wintersonnenwende am 21. Dezember bis zum 1. Weihnachtsfeiertag am 25. Dezember. Somit umrahmt die Produktionszeit sowohl das Julfest der Wikinger als auch das christliche Weihnachtsfest. Der Juleost ist ein höhlengereifter Käse, der 10-11 Monate in den Kalkhöhlen von Hjern bei absoluter Stille und Dunkelheit gereift wird. Dabei geschieht dann das kleine Weihnachtswunder: Der ansonsten harte Käse wird mit der Zeit weicher, fülliger und nachgiebiger – sowohl in Textur als auch im Geschmack. Ein herausragender Käse, wie wir finden, also unbedingt probieren. Jetzt bei unseren Neuheiten!



aus past. Kuhmilch,
mikrob. Lab, 2,95 € / 100g



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