



Feiner Weihnachtsschmaus

Liebe Kund*innen,

der Schnee weckt die weihnachtliche Vorfreude und das ein oder andere Lebkuchen-Herz. Damit beginnt auch die Planung für die Festtage: Was steht bei Ihnen zum Weihnachtsfest auf dem Tisch? Klassisch Rotkohl, Klöße und Braten? Vielleicht geselliges Raclette oder Fondue? Wer bevorzugt ein veganes Festmahl? Feine Zutaten für das Weihnachtsessen finden Sie bei unseren Aktuellen Angeboten unter "Festtagsschmaus".

In der Woche vor Weihnachten liefern wir alle Touren wie gewohnt aus. Es gibt keine Verschiebungen. Wenn Sie Weihnachtsfleisch vorbestellt haben, liefern wir das auch in der kommenden Woche. Denken Sie daran, bei sehr kalten Temperaturen einen Frostschutz oder warmen Abstellort für Ihre Ökokisten bereitzuhalten.

Wochenrezepte

Tagliatelle mit Grünkohl und Paprikaöl

1 TL Paprikapulver, 6 EL Olivenöl, 200g Grünkohl, 1 Knoblauchzehe, 1 Spitzpaprika, 4 Aprikosen (getrocknet), 150 ml Gemüsebrühe, 200g Bandnudeln, Salz, 1 TL Zitronenschale, 30g reifer Hartkäse

- Paprikapulver mit 4 EL Öl in einem Schraubdeckelglas gut durchschütteln. Glas beiseitestellen.
- Knoblauch fein hacken, Paprika und Aprikosen würfeln. Grünkohlblätter von den Mittelrippen lösen.
- Restliches Öl in Pfanne erhitzen. Knoblauch und Paprika darin 2 Min. dünsten. Aprikosen und Grünkohl zugeben, 2 Min. bei starker Hitze mitdünsten. Brühe zugießen, zugedeckt aufkochen und 10 Min. schmoren.
- Nudeln nach Packungsanweisung garen, abgießen, 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln tropfnass mit Grünkohl mischen. Zitronenschale und Nudelwasser untermischen. Mit Käse und Paprikaöl servieren.

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 Käse

- Steckrübe, Möhren und Kartoffeln schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- Auflaufform mit Butter 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 reiben, darüber streuen und das Gratin bei 200°C etwa 40 Min. backen.

Grünkohl-Rote-Bete-Topf mit scharfem Tofu

800g Grünkohl, 4 Rote Bete, 100g Tofu, 1 Gemüsezwiebel, 3 EL Öl, 1 EL Sojasauce, 2 EL Rotweinessig, 1 EL Rohrzucker, 1 TL Chilipulver

- Grünkohl von den Mittelrippen lösen und grob hacken. Rote Bete mit einer Reibe in grobe Streifen schneiden.
- In einem Topf Öl erhitzen und die in Streifen geschnittene Zwiebel anbraten. Grünkohl hinzugeben und scharf anbraten. Wasser hinzu (soviel dass der Boden des Topfes knapp bedeckt ist). Mit geschlossenem Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen.
- Sojasauce, Rotweinessig und Zucker hinzugeben. Salzen und pfeffern. Zuletzt die Rote Bete hinzugeben und bei kleiner Hitze nochmals 10 Min. köcheln lassen.
- Tofu in dünne Scheiben schneiden. Von beiden Seiten salzen und mit Chili-Pulver bestäuben, kross anbraten.
- Grünkohl-Topf mit scharfem Tofu anrichten. Tipp: Super lecker mit gebackenen Grünkohl-Chips. Alle Rezepte sind für 2-3 Personen gedacht.

Produkt der Woche



Ökokiste als Geschenk für Freunde & Familie

Ökokiste von LOTTA KAROTTA verschenken

Eine Ökokiste mit leckeren Bio-Lebensmitteln direkt nach Hause geliefert ist das nicht ein nachhaltiges Geschenk? Wir bieten Geschenkkisten mit Gemüse oder Obst & Gemüse gefüllt im Wert von 15€ an. Oder wie wäre es mit einem Gutschein für unseren Online-Shop im Wert von 20€ oder 30€? Sie finden die Artikel in der Rubrik Weihnachten unter „Geschenke & Präsentkörbe“ im Shop und können diese ganz bequem in Ihren Warenkorb legen. Dort haben wir auch noch mehr schöne Geschenkkisten für Sie zusammengestellt. Für Fragen oder individuelle Wünsche ist unser Kundenbüro täglich unter 05508 9794190 für Sie erreichbar. Nachhaltigen Genuss verschenken und damit Freude bereiten.



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!



DE-ÖKO-006

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999