



## Schlemmen in der Weihnachtszeit

### Liebe Kund\*innen,

die Adventszeit schreitet voran und wir wünschen Ihnen wachsende Vorfreude auf die Feiertage. Die langen Abende laden ein zum geselligen Beisammensein. Für den kulinarischen Genuss haben wir eine erlesene Auswahl feiner Weine und besonderer Käse zusammengestellt. Außerdem finden Sie in unserem Adventsangebot unter „Festtagsschmaus“ köstliche Delikatessen, die nicht nur an den Feiertagen zum Schlemmen verführen. Haben Sie schon unseren **neuen Online-Shop** entdeckt? Wir sind ganz stolz und wünschen Ihnen noch mehr Freude beim Weihnachtsbummel durch unser Sortiment! Sollten Fragen aufkommen, setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung!

Die letzte Lieferung in diesem Jahr erfolgt in der Woche vor Weihnachten. Danach machen wir eine Winterpause bis zum 8. Januar. **Wenn Sie bereits jetzt anfangen, Ihren Warenkorb für die Weihnachtslieferung zu füllen, hilft uns das sehr bei der Planung.** Änderungen bis zum Bestellschluss sind natürlich weiterhin möglich.

#### Wochenrezepte

### Sellerie-Orangen-Salat

1 Sellerieknolle, ½ Bund Petersilie, 2 Orangen, 2 TL Kümmel, 200g Joghurt, 2 EL Dijon-Senf, 1 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer

- Den Sellerie schälen, dritteln und grob raspeln. Die Petersilienblätter hacken und mit Joghurt, Kümmel, Senf, Olivenöl und Salz & Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- Die Schale der Orangen waschen und fein in das Dressing reiben. Das Dressing mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Sellerie vermengen. Die Orangen schälen, filetieren und vorsichtig unter den Salat heben.

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

### Kürbis-Reis mit Grünkohl & Knoblauchchips

Für die Knoblauchchips: 4 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 1 Msp Safran, ¼ TL Salz

Für den Kürbis-Reis: 450g Kürbis (Butternut oder Sweet Dumpling), 225g Grünkohl, 2 EL Olivenöl, 700 ml Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 125g Risottoreis, 1½ TL Salz, Saft, 1 Zitrone

- Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit heißem Öl bei mittlerer Hitze 5 Min. frittieren. Nicht zu braun werden lassen, sonst wird er bitter. Vom Herd nehmen, Safranfäden dazu geben und 5 Min. ziehen lassen.
- Zwiebel schälen und fein hacken. Kürbis in grobe Stücke schneiden. Grünkohlblätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Knoblauch und Safranöl aus dem Topf nehmen und mit Salz würzen.
- Olivenöl in den Topf geben, Zwiebeln bei mittlerer Hitze 3 Min. rösten. Risottoreis zugeben, mit Salz würzen und weitere 2 Min. dünsten. Kürbis hineingeben, mit 700 ml Gemüsebrühe aufgießen und 20 Min. mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
- Grünkohl unterrühren und bei niedriger Hitze 5 Min. ziehen lassen. Zitronensaft dazu, mit Salz abschmecken und mit Knoblauchchips und Safranöl getoppt servieren.

### Dinkelreis mit Sellerie & Möhren

200g Sellerieknolle, 2 Möhren, 4 Kartoffeln, Öl, 250g Dinkelreis, 1l Gemüsebrühe, ½ Bund Petersilie, Salz und Pfeffer

- Sellerie, Möhren und Kartoffeln würfeln, in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Dinkelreis dazu geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Bei wenig Hitze köcheln lassen, bis der Dinkel weich, aber noch bissfest ist.
- Frische Petersilie hacken, in den Eintopf mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Neu im Dezember



### Weihnachtsspende

## Wir spenden Obstbäume & Hecken

Anstelle eines kleinen Weihnachtspresents, das wir Ihnen in die Ökokiste legen, haben wir uns in diesem Jahr dafür entschieden, eine größere Spende über 2.500 € in die Neupflanzung von Hecken und Obstbäumen rund um Rittmarshausen zu investieren. Die Pflanzaktionen waren bereits im November ein erfolgreiches Event. Und damit auch Sie als Kund\*innen etwas davon haben, werden wir Sie auch im nächsten Jahr wieder einladen, uns hier in Rittmarshausen zu besuchen. Und mit etwas Glück können wir uns dann bereits über die ersten Obstblüten freuen. Mit Ihrer Ökokiste unterstützen Sie unsere Projekte. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken!



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, 7 Uhr!



DE-ÖKO-006

**lotta karotta**

BIO-LIEFERSERVICE  
SEIT 1999