



Feierliches Wintergemüse

Liebe Kundinnen und Kunden,

es ist nicht mehr lang bis Weihnachten, auch wenn sich um uns herum so Vieles gar nicht danach anfühlt. Um so mehr wünschen wir Ihnen Ihre persönlichen Weihnachtsmomente und ein inneres zur Ruhe kommen. Verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Liebsten. Was liegt da näher als gutes Essen?

Diese Woche erhalten Sie ihre letzte reguläre Lieferung in diesem Jahr. Montag bis Mittwoch vor Weihnachten (KW 52) liefern wir mit Extra-Touren nur auf ausdrückliche Bestellung im kompletten Liefergebiet. Der Bestellschluss für diese Touren ist Samstag, der 19.12. um 10 Uhr. Danach machen wir Winterpause und liefern wieder ab dem 11. Januar. Alle wichtigen Infos dazu finden Sie auf unserer Website.

Wochenrezepte

Rosenkohl mit Maronen – überbacken

200g Maronen (fertig gegart & geschält), 2 EL Butter, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 500g Rosenkohl, Zitronensaft, Muskat, Salz & Pfeffer, 100g Hartkäse, z.B. Pecorino

- Den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzförmig einschneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Auflaufform einfetten.
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und beides in einem Topf mit 1 EL heißer Butter andünsten. Rosenkohl, etwas Zitronensaft und 100 ml Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abgedeckt 10 min. köcheln lassen.
- Die Maroni zugeben, durchschwenken, abschmecken und nun alles in der Auflaufform verteilen. Mit dem frisch geriebenen Käse bestreuen, restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und 30 Min. backen.

Schwarzkohl-Pesto

500g Schwarzkohl, 30g geröstete Pinienkerne oder Walnüsse, jeweils gehackt, 50g Parmesan, gerieben (für veganes Pesto einfach weglassen oder mehr Nüsse nehmen), 1-2 Zehen Knoblauch, gutes Olivenöl, abgeriebene Schale einer Limette (oder Zitrone), Saft einer halben Limette/Zitrone, Salz, Pfeffer und Chiliflocken nach Geschmack

- Die dicken Blattrippen vom Schwarzkohl von hinten flach abschneiden. Den Kohl waschen und in kochendem Salzwasser für 2-3 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut ausdrücken, so dass möglichst wenig Wasser drin bleibt.
- Den Schwarzkohl mit einem Zerkleinerer häckseln. Alternativ sehr, sehr fein schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. (Mit dem Pürierstab oder Mixer wird es zu sehr Brei)
- Den Knoblauch zum Schwarzkohl pressen, Nüsse und Parmesan zugeben und mit so viel Olivenöl vermischen, dass ein sämiges Pesto entsteht.
- Mit Limetten-/Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. In zwei ausgekochte Gläser füllen, mit einer Schicht Olivenöl abdecken und schließen. Das Pesto hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche, einmal geöffnet komplett verbrauchen.
- Dazu passen Spaghetti – das Pesto vor dem Verzehr mit 2-3 EL vom Nudelkochwasser anrühren und unter die Nudeln mischen. Tipp: Mit gehackten getrockneten Tomaten garnieren.



Zutaten für unsere Rezepte der Woche finden Sie bei unseren aktuellen Angeboten unter "Produkte der Woche".

Für das Schwarzkohl-Pesto mit Pasta ist ein italienischer Rotwein wie der Montepulciano 'Coste di Moro' eine perfekte Begleitung. Diesen und eine Auswahl unserer Lieblingsweine für die Feiertage finden Sie bei unseren aktuellen Angeboten unter > Feine Weine zum Fest.

Regionale Kostbarkeiten

Regional Obstessig, Liköre und Obstbrand

von der Beermühle aus Bilshausen

Zu den regionalen Geheimtipps in unserem Sortiment gehören die Produkte von der Beermühle in Bilshausen an der Rhume. Seit 2013 werden dort in liebevoller Handarbeit kleine Mengen Essige, Destillate und Liköre in Bioland-Qualität produziert. Das Obst dafür stammt ausschließlich aus eigenem Anbau. Mehr Informationen zur Beermühle und den Menschen dahinter gibt es auf unserer Website bei unseren regionalen Erzeugern.

Die Produkte der Beermühle sowie weitere Ideen, um nachhaltige Freude und guten Geschmack zu verschenken, sind unter "Geschenke & Präsentkörbe" zu finden.



ab 4,99 €/250ml



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