



Die Feiertage köstlich genießen

Liebe Kundinnen und Kunden,

diese Woche erhalten Sie Ihre letzte Lieferung in diesem Jahr. Spätestens jetzt finden Sie in Ihrer Kiste auch unseren Weihnachtsgruß mit Eindrücken aus unserem Kisten-Alltag und einem herzlichen DANKESCHÖN. Wir danken Ihnen als Kunden für Ihr großes Vertrauen. Mit jeder Ökokiste unterstützen Sie unser großes Ziel, nachhaltig zu wirtschaften und damit unsere Welt ein kleines Stück besser und genussvoller zu gestalten. Unser Dank gilt auch unseren Lieferanten, Erzeugern und Partnern. Sie ermöglichen uns diese wunderbare Auswahl an Produkten, besonders aus der Region. Ein extra dickes Dankeschön geht an unser großartiges Lotta-Team!

Jeder einzelne trägt seinen Teil zum Gelingen des Ganzen bei und nicht zuletzt der guten Atmosphäre. Nun verabschieden wir uns in die wohlverdiente Winterruhe und wünschen allen eine schöne Weihnachtszeit.

Wochenrezepte

Knollensellerie-Suppe mit Zimt

40g Butter, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 große Sellerieknolle, ½ l Riesling, 1l Gemüsebrühe, ¼ l Sahne, 30g Mehl, Salz, Pfeffer, Zimt, frisch gehackte Kräuter

- Zwiebel und Knoblauch schälen, feinschneiden und in Butter andünsten. Den Sellerie gewürfelt zugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Mit Riesling und Brühe ablöschen.
- Das Gemüse ca. 30 Min. weich kochen. Alles mit dem Mixer pürieren, nochmals aufkochen lassen und mit etwas Mehlschwitze abbinden bis die nötige Dicke erreicht ist. (>Mehlschwitze: geschmolzene Butter mit Mehl bestäuben und 2 Min. unter ständigem Rühren anschwitzen, bis die Masse cremig ist. Zwei Kellen Gemüsebrühe abschöpfen und einrühren.)
- Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Mit frischen Kräutern bestreut servieren.

Rotkohltarte

200g Vollkornmehl, 1 Prise Salz, 200g Quark, 200g Butter, 500g Rotkohl, 2 Zwiebeln, 400ml Gemüsebrühe, 100g Sonnenblumenkerne, 1 TL Thymian, 2 Eier, 100ml Sahne, 100ml Milch, 200g Ziegenfrischkäse, Olivenöl, Rotweinessig, 2 Gewürznelken, Salz & Pfeffer

- Aus Mehl, Salz, Quark und Butter einen glatten Teig kneten. Ausrollen und in eine große Tarteform legen.
- Den Rotkohl in Streifen schneiden. Die Zwiebel hacken, in Butter andünsten, den Rotkohl zufügen, mit Essig und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Nelken würzen und für ca. 15 Min. garen und dann abkühlen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen.
- Sonnenblumenkerne in der heißen Pfanne anrösten. Sahne, Milch und Eier glatt rühren und salzen und pfeffern. Den Rotkohl mit Thymian und den Kernen mischen und auf die Tarteform verteilen.
- Den Ziegenfrischkäse darüberbröseln, mit der Eiermilch begießen und etwas Öl darüber träufeln. Im Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Cherrytomaten-Granatapfel-Feldsalat

250g Cherry-Tomaten, 100g Feldsalat, 1 Granatapfel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 EL heller Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer

- Granatapfel vierteln und die Kerne heraus lösen.
 - Für das Dressing: Olivenöl mit dem Essig vermischen. Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und pressen und mit Öl und Essig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Die Cherry-Tomaten vierteln und mit den Granatapfelkernen und dem Feldsalat in eine Schüssel geben und alles vermischen. Guten Appetit!
- Aus dem Foodblog Simply-vegan.org

Belieferung im neuen Jahr

Nach der turbulenten Vorweihnachtszeit verabschieden wir uns ab dem 24. Dezember in die Winterpause. Mit der Belieferung starten wir im neuen Jahr wieder in KW 2, ab dem 10. Januar. Unsere Kundenbetreuung ist bereits ab Donnerstag, den 6. Januar persönlich wieder erreichbar. In der Zwischenzeit können Sie uns Mitteilungen telefonisch, per Email oder über unserer Website zukommen lassen.

Wir wünschen Ihnen eine ruhige Zeit zwischen den Jahren und einen wunderbaren Start ins neue Jahr 2022.

Ihr Team von LOTTA KAROTTA



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