



Weihnachten & Winterpause

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Weihnachtstage stehen vor der Tür, ungewöhnlich ruhig werden sie mit dem Lockdown. Umso mehr wünschen wir Ihnen, dass in dieser Ruhe besonders schöne Momente im engsten Kreis entstehen, die sonst zu schnell untergehen. Als besonderes Schmankerl haben wir Lottas einige Lieblingsrezepte für Sie gesammelt. Bis zum letzten Tag packen und liefern wir unsagbar viele und überaus gut gefüllte Ökokisten. Der Winterpause sehnt das ganze große Team sehr entgegen, die haben wir uns nach den extrem arbeitsreichen Monaten mehr als verdient. **Wir liefern wieder ab dem 11. Januar.** Alle wichtigen Infos dazu gibt's auf unserer Website. Wir wünschen Ihnen schöne Weihnachten und kommen Sie gut und gesund ins neue Jahr!

Wochenrezepte

Winterliche Maronensuppe

1-2 kleine Zwiebeln, 50g Butter, 200g Maronen (vorgegart und geschält), 380 ml Gemüsefond, 200 ml Sahne, 100 ml Milch, Salz, Zucker, Zimt

- Zwiebeln häuten und fein schneiden. Die Maronen fein hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Gehackte Maronen dazugeben und mit Fond auffüllen. Auf kleiner Flamme 30 Min. kochen lassen.
- Sahne und Milch zugeben, weitere 5 Min. köcheln lassen. Dann fein pürieren, durch ein Sieb streichen und final mit Gewürzen abschmecken und servieren. Empfehlung von Maya Albrecht, Kundenbetreuung

Rotkohlsalat mit Orangen

400g Rotkohl, 3 Orangen, 3 EL Crème fraîche, 2 EL Haselnüsse, 3 EL Öl, 1 1/2 EL Essig, Salz & Pfeffer

- Den Rotkohl vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Steifen schneiden oder hobeln.
- 2 Orangen so mit dem Messer schälen, dass die weiße Haut entfernt ist, Orangen in 2cm große Stücke schneiden. Die letzte Orange auspressen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend grob hacken.
- 6 EL Orangensaft mit Öl, Essig und Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern. Sauce mit dem klein geschnittenen Rotkohl gut mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Orangenstücke drunter heben, mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit Haselnüssen bestreut servieren.

Shakshuka – israelisches Frühstück

2 rote Paprika, 1 große Zwiebel, 3 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenmark, 1 TL Kreuzkümmel, 3 TL Harissa-Gewürz, 1 Glas geschälte Tomaten (660g), 1 TL Salz, 4 Eier, 1/2 Bund Koriander

- Paprika und Zwiebel putzen, in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Min. schmoren. Ab und zu umrühren.
- Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit Tomatenmark, Kreuzkümmel, den geschälten Tomaten, Salz und Harissa zum Gemüse geben. Weitere 2 Min. schmoren lassen. 15 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen.
- Mit einem Löffel kleine Mulden schaffen, Eier einzeln hineingeben und 10 Min. köcheln lassen, bis die Eier vollständig gestockt sind. Mit Koriander garnieren, dazu Weißbrot servieren.

Tipp: Chorizo (spanische Paprika-Salami) ist eine sehr passende Ergänzung für diese herzhafte Shashuka – einfach zusammen mit Zwiebel und Paprika schmoren.

Lieblingsrezept von Steffi Heidenreich, Marketing

Tiramisu mit Spekulatius

3 frische Eier, 3 EL Zucker, 200 ml Sahne, 2 EL Vanillezucker, 1 Päckchen Sahnesteif, 500g Mascarpone, 250g Spekulatius - alternativ Löffelbiscuits, 150 ml kalter Espresso, 3 EL Amaretto oder Marsalalikör, 3 EL Kakaopulver, Salz

- Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einem hohen Gefäß die Sahne steif schlagen, dabei langsam Sahnesteif und 1 EL Vanillezucker einrieseln lassen.
- Eigelbe, Zucker und Mascarpone vermischen in einer großen Schüssel verrühren. Nun mit einem Schneebesen die Sahne unterrühren und anschließend vorsichtig den Eischnee unterheben.
- Den erkalteten Espresso mit Vanillezucker und Likör vermengen. Eine Auflaufform mit Spekulatius auslegen und mit Espresso beträufeln, dann eine Schicht Creme darauf verteilen. Je nach Größe der Form eine zweite Schicht aus Spekulatius und Mascarponecreme ergänzen.
- Das Kakaopulver über das Tiramisu sieben und am besten über Nacht im Kühlschrank oder abgedeckt draußen ruhen lassen.

Weihnachtsdessert von Maria Schulze-Schleppinghof, Einkaufsleitung



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