



Adventszeit & Plätzchen backen

Liebe Kundinnen und Kunden, die Adventszeit hat begonnen! Meist sammeln sich hier viele Termine und Aufgaben, die dringend noch erledigt werden möchten. Um so wichtiger sich in diesem Vorweihnachtstrubel bewußt Zeit zu nehmen, für's Plätzchen backen beispielsweise. Alles, was in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen darf, finden Sie bei unseren Aktuellen Angeboten.

Achtung: Liefertouren vor Weihnachten

Kunden der Dienstag-, Mittwoch- & Donnerstags-Touren können sich auch am Montag, den 23.12. beliefern lassen. Da dies eine Extra-Tour ist, beachten Sie bitte den 50€ Mindestbestellwert.

Wochenrezepte

Gefüllte Wirsing-Wraps mit Gelber Bete

8 mittelgroße Wirsingblätter, 200g Gelbe Bete, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, Salz, ¼ TL Cayennepfeffer, 300g Paprika, 1 Knoblauchzehe, 200g Feta

- Gelbe Bete in kochendem Wasser mit einer Prise Salz etwa 30-45 Min. garen. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 3-4 Min. blanchieren, kalt abschrecken, herausnehmen, trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
- Gelbe Bete schälen, in feine Stifte schneiden und diese in einer Pfanne mit Öl etwa 5 Min. andünsten. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Paprikaschoten halbieren, entkernen und längs in schmale Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit 1 EL Öl in der Pfanne 3-4 Min. dünsten und mit Salz & Pfeffer würzen.

- Paprika und Bete auf den Wirsingblättern verteilen und darüber den Feta bröseln. Die gegenüberliegenden Seiten der Wirsingblätter einschlagen und das Ganze zu Rouladen aufrollen und nach Belieben mit Holzstäbchen fixieren.

Butternut-Wirsing-Lasagne

800g Butternut-Kürbis, 10 Wirsingblätter, 1 rote Zwiebel, 2 cm Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 2 Zweige Thymian, 12 Lasagneplatten, 500g Naturjoghurt, 100g Feta, 250 ml Gemüsebrühe, 1 ½ EL Speisestärke, Curry- & Chilipulver, Muskat, Salz, Rapsöl

- Ofen auf 200°C vorheizen. Den Butternut halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Diese in einer Mischung aus 2 EL Rapsöl, 2 TL Currypulver und 1 Prise Chilipulver wenden, dann auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und für etwa 20 Min. backen, bis sie fast gar sind.
- Die Wirsingblätter 5 Min. blanchieren und in Eiswasser abschrecken, gut abtupfen, den Strunk herausschneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, den Ingwer raspeln. Alles mit etwas Rapsöl in einer Pfanne anschwitzen.
- Für die Sauce Brühe und Joghurt verrühren. Speisestärke unterrühren, dann die Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Mischung, Muskat und ein einige frische Thymian-Blätter dazugeben. Zum Schluss die Sauce kräftig salzen und pfeffern.
- Eine Auflaufform fetten, etwas Sauce auf dem Boden verteilen, eine Schicht Lasagneblätter darüber legen, eine Schicht Wirsing und darüber Kürbisspalten verteilen. Mit etwas Sauce begießen und eine weitere Schicht Lasagneblätter, Wirsing, Kürbis und Sauce darüber legen. Mit dem restlichen Wirsing und den übrigen Kürbisspalten toppen und die restliche Soße darüber gießen.
- Lasagne für 45 Min. im Ofen backen und nach 30 Min. den Feta auf der Oberseite verteilen.

Aktuelle Angebote



3,99 € / 240g

Orangenmarmelade aus Sizilien von San Vicario

San Vicario steht für erlesene italienische Zutaten in bester Bio-Qualität. Für die Orangenmarmelade werden nur die besonders aromatischen Sorten Tarocco und Moro verwendet und keine Bitterorange, so dass die intensiven, fruchtig-süßen Aromen hier voll im Vordergrund stehen.

Wir empfehlen gefüllte Orangenplätzchen: 3 EL Orangenmarmelade, 80g gemahlene Mandeln, 40g gehackten Pistazien zu einer Füllung verrühren. Diese auf etwa 300g ausgerolltem Mürbeteig verteilen, zu einer festen Rolle drehen und in Ringe schneiden.

Die Marmeladen von San Vicario, auch als Blutorange und Zitrone finden Sie in der Weihnachtsbäckerei bei den Aktuellen Angeboten.



Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf www.lotta-karotta.de
Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie Ihre Ökokiste bis zum TAG VOR LIEFERUNG, 8 Uhr!



DE-ÖKO-006

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999