

Kistenvorschau für KW 13 (24.03.–28.03.2025)

Für die KW13 planen wir für Sie u.a. folgende Produkte in unseren Frischekisten:

- Kopfsalat, grün (Italien)
- Gligger/Drillinge, kleine Ofenkartoffel (Zell Biogemüse, Bruchköbel–Oberissigheim)
- Möhren (Bioland Hof Tollgrün, Langgöns)
- Rote Beete (Biolandhof Morgentau, Kleinniedesheim)
- Wirsing (Biolandhof Morgentau, Kleinniedesheim)
- Pastinaken (Deutschland)
- Brokkoli (Italien)
- Äpfel Jonagored süß, saftig (Deutschland)
- Birnen Red Bartlett (Argentinien)



Unser Brot der Woche: Sonnenblumenbrot 750 g (Biobäckerei Kaiser)

Unsere Käse-Abos der Woche:

Käse-Abo 1: Münsterländer Feuerkäse

Käse-Abo 2: Friedeltaler Röstzwiebel-Paprika & Bockshornklee

Käse-Abo 3: Manouri Schafmolkekäse, 150 g



Gemüse der Woche

Gligger/Drillinge

Drillinge sind für ihre zarte Schale und ihren milden Geschmack bekannt. Sie zeichnen sich durch ihre kleine Größe aus und werden oft im Ganzen gegart. Aufgrund ihrer dünnen Schale und ihres festen Fleisches eignen sich Drillinge besonders gut, um mit Schale gegessen zu werden. Besonders gut schmecken sie im Ganzen mit Schale gebacken, als knusprige Bratkartoffeln, gekocht zu zum Beispiel Spargel oder in einem aromatischen Kartoffelsalat. Ihre vielseitige Verwendbarkeit und ihr Geschmack machen sie zu einem beliebten Bestandteil vieler Küchen.



Aktuelles

Vorbestellaktionen zu Ostern

Diese Woche ist offiziell Frühlingsbeginn und das heißt natürlich auch Ostern steht schon bald vor der Tür. Ab sofort finden Sie wieder unsere Vorbestellaktionen zum Osterfest im Shop! Es gibt **Geflügel, Lamm und Fisch**, sowie die **Gourmetkiste „Toskana“** zur Auswahl. Alle Produkte werden in der **KW16** vor Ostern ausgeliefert, **Bestellschluss ist der 02.04.2025**, also schnell sein.

Natürlich haben wir auch wieder ein vielseitiges Ostersortiment zum Naschen. Viel Freude beim Stöbern!



Aktuelle Angebote...



ergarten Minderleinsmuehle GmbH & Co.
100% kBA BNN-Herst
Milchcreme Eier, 85g

4,99 €* / Stück
1 * Stück (58,71 € / Kilogramm)



ergarten Minderleinsmuehle GmbH & Co.
100% kBA BNN-Herst
Schoko Kokos Mandeln, 100g

4,99 €* / Stück
1 * Stück (49,90 € / Kilogramm)



VENTOR Kräuterhandels-gesellschaft mbH -
100% kBA BNN-Herst

9,29 €* / Stück
1 * Stück (18,58 € / Liter)



Bauck GmbH - 29571 Rosche
100% kBA BNN-Herst

3,09 €* / Stück
1 * Stück (20,60 € / Kilogramm)

Leckeres aus der Rezeptwelt – Guten Appetit!

Rezeptideen für KW13

Rosmarinkartoffeln mit Feta



(4 Personen)
1200 g Drillinge
5 Zweige Rosmarin
300 g Cherrytomaten
400 g Fetakäse
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Pfeffer, schwarz

Drillinge halbieren und auf einem Backblech verteilen. Knoblauch mit Schale andrücken und auf das Backblech geben. Rosmarin kleinhacken und über die Drillinge streuen. Cherrytomaten darüber verteilen. Olivenöl, Salz und Pfeffer über allem verteilen und durchmischen. Backblech für 10 min in den vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft geben, kurz herausholen, Kartoffeln wenden und Feta über die Kartoffeln bröseln. Weitere 10 min goldbraun backen. Fertig!

Rote Beete-Möhren Salat



(2 Portionen)
100 g Rote Bete, roh
50 g Möhre
50 g Apfel
Frische Kräuter nach Wahl
2 EL Kerne nach Wahl
Für das Dressing:
4 EL Balsamico, hell
2 EL Kürbiskernöl
2 EL Joghurt
Salz und Pfeffer

Rote Bete und Möhren schälen. Apfel vom Kerngehäuse befreien. Gemüse und Obst reiben, fein schneiden oder mit dem Spiralschneider in dünne Kringle schneiden. Rote Bete, Möhre und Apfel in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Salat anrichten und mit gehackten Kräutern (z.B. Schnittlauch, Petersilie) und Kernen (z.B. Sonnenblumen-, Kürbiskerne) toppen.

Zitronen-Birnen-Tarte



(6 Personen)
70 g Butter (weich)
50 g Puderzucker
Salz
1 Eigelb
130 g Mehl
3 reife Birnen
4 EL Zitronensaft + Abrieb
1 EL Zucker
2 Msp. Piment, gemahlen

Butter, Puderzucker, Eigelb und Salz glatrühren. Mehl und Zitronenabrieb zugeben und unterkneten. Teig in Folie gewickelt 2 Stunden kaltstellen. Birnen längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Scheiben kreisförmig auf dem Tarteboden verteilen. Zucker mit Piment mischen und die Birnen damit gleichmäßig bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten hellbraun backen. Lauwarm oder kalt zum Vanilleeis servieren.