

Kistenvorschau für KW 18 (28.04.–03.05.2025)

Für die KW18 planen wir für Sie u.a. folgende Produkte in unseren Frischekisten:

- Sellerieknollen (Zell Biogemüse, Bruchköbel–Oberissigheim)
- Rucola im Bund (Hof Ardema, Taunusstein)
- Eichblattsalat rot (Hof Ardema, Taunusstein)
- Steinchampignons (Deutschland)
- Möhren (Zell Biogemüse, Bruchköbel–Oberissigheim)
- Lauch (Zell Biogemüse, Bruchköbel–Oberissigheim)
- Äpfel Fuji, süß (Deutschland)
- Mispeln (Spanien)
- Orangen (Spanien)



Unser Brot der Woche: Kasteler Mischbrot, 1 kg (Biobäckerei Kaiser)

Unsere Käse-Abos der Woche:

Käse-Abo 1: Hexenkäse mit Kräutern aus der Hexenküche, 50 % F. i. Tr.

Käse-Abo 2: Tilsiter, 50 % F. i. Tr.

Käse-Abo 3: Ziegencamembert, 100 g, 50 % F. i. Tr. / Ziegenbuttermilch in Scheiben, 100 g



Gemüse der Woche

Knollensellerie

Knollensellerie gehört zu der großen Familie der Wurzelgemüse und stammt aus dem Mittelmeerraum. Er hat eine dicke grüne Schale mit frischem, würzig-herben Fruchtfleisch. Der intensive Geschmack kommt durch den hohen Anteil an ätherischen Ölen, die er enthält sowie Kalium, Calcium und Eisen, Vitamine der B-Gruppe und Vitamin E. Häufig findet man Sellerie im Suppengrün, man kann ihn aber zum Beispiel auch roh in Salaten verarbeiten.



Aktuelles

Liefertagverschiebung KW 18

Liebe Kundinnen, liebe Kunden, bitte beachten Sie, dass sich der Liefertag am Feiertag wie folgt verschiebt:

Tag der Arbeit Do, 01.05.2025

Am Donnerstag findet keine Auslieferung statt. Do-Kunden erhalten Ihre Lieferung am Freitag, Fr-Kunden erhalten Ihre Lieferung am Samstag.

Wir wünschen einen schönen Feiertag! :-)



Aktuelle Angebote...



Spielberger GmbH - 74336 Brackenheim
Demeter
Jasminreis weiß, 500g

3,29 € * / Stück
1 * Stück (6,58 € / Kilogramm)

Stück



Bio-Bäckerei Blockaiser GmbH - 55252 Mainz
Bioland
Dinkel-Käsekuchen Erdbeere...

35,00 € * / 9 Stück

9 Stück



nur pur bio GmbH - 46459 Rees
100% kBA BNN-Herst
Hamburger Brötchen, 250g...

3,49 € * / Stück
1 * Stück (13,96 € / Kilogramm)

Stück



Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken
Demeter
Joghurt Bananensplit 3,5%...

2,49 € * / Stück
1 * Stück (4,98 € / Kilogramm)

Stück

Leckeres aus der Rezeptwelt – Guten Appetit! Rezeptideen für KW 18

Thymianlinsen mit Radicchio und Rucola



(4 Personen)
200 g Räuchertofu
250 g Linsen
150 g Radicchio in Streifen
200 g Rucola in Streifen
1 Zweig Thymian, frisch
100 ml Essig (Weißwein)
4 EL Öl (Rapskernöl)
Salz und Pfeffer

Die Linsen kalt abwaschen, für ca. 30 Minuten ohne Salz köcheln lassen (die Garzeit ist abhängig von der Sorte). Anschließend abgießen. Salz und Essig mischen, Radicchio und Rucola hinzugeben. Die noch warmen Linsen und den gehackten Thymian unter den Salat mengen, 4 EL Rapsöl in einer Pfanne heiß werden lassen und den gewürfelten Räuchertofu dazugeben. Den Tofu unter Wenden knusprig anbraten. Den gesamten Pfanneninhalt mit dem Salat gut vermischen und bis zum Verzehr ca. 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren abschmecken.

Sellerieschnitzel



(3 Portionen)
1 Knollensellerie
Mehl
1 Ei, verschlagen
Paniermehl
Salz und Pfeffer
Butter
Öl

Die Sellerieknolle schälen und dann in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Min. kochen und anschließend abkühlen lassen. Die Selleriescheiben dann in Mehl, verschlagenem Ei und Paniermehl panieren. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel darin ca. 5 Min. auf jeder Seite braten. Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Mispelkompott



(4 Portionen)
400 g Mispeln
200 g Zucker, braun
100 ml Wein, rot
5 EL Rum
1 Stange Zimt
Ingwer (klein)

Mispeln vierteln und entkernen. Zucker mit 100 ml Wasser, Rotwein, Rum und Zimt verrühren und aufkochen. Mispeln dazugeben, etwas 5 Minuten köcheln, dann abseihen, dabei den Sud auffangen. Zimtstange entfernen und den Sud einkochen, bis er sirupartig ist. Ein Stück Ingwer kurz mitkochen, dann entfernen. Mispeln in den heißen Sud zurückgeben und darin kalt werden lassen. Mit beispielsweise Schlagsahne, Vanilleeis oder Grießpudding servieren.