

18. März bis
24. März 2024

KÄSE & WEIN

zum Osterfest

Liebe Kund*innen,

für den besonderen Genuss zu Ostern darf eine frühlingshafte Auswahl an erlesenem Wein und Käse nicht fehlen. Bunt und lecker wird es mit den cremigen Käsesorten der Hooidammer-Käserei aus dem holländischen Friesland. Ihre wichtigste Zutat? Eine blühende starke Natur, die sich im Gleichgewicht befindet. Denn nur ein intaktes Ökosystem kann nachhaltige Produkte voller Geschmack und Leben hervorbringen. Dafür arbeiten sie Tag für Tag. Die vielseitigen Sorten aus der Hooidammer-Käsemanufaktur und passende Weine finden Sie unter **"Käse & Wein zum Osterfest"**.

ACHTUNG Feiertage:

Karfreitag (29.03.) liefern wir normal aus. Nur das **Brot am Freitag** wird bereits am Vortag gebacken und **muss bis Mittwoch 7 Uhr bestellt werden**.

Ostermontag (01.04.) liefern wir nicht aus! Alle Montag-Kunden werden am Dienstag (02.4.) beliefert. **Der Bestellschluss dafür ist Donnerstag, 12 Uhr!**

Für alle Dienstag-Kunden endet der Bestellschluss am Samstag (30.03.), 7 Uhr. Die Lieferung erfolgt wie gewohnt am Dienstag.

Alle Infos dazu finden Sie auch auf der Website!

Wochenrezepte

Schnittlauch-Pesto

25g Sonnenblumenkerne, 25g Pinienkerne, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, 50g Parmesan (gerieben), 1 Knoblauchzehe, 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

1. Sonnenblumen- und Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten und beiseitestellen.
2. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
3. Kräuter, Knoblauch, Parmesan, Nüsse und Olivenöl mit einem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linsensalat mit Butternut & Granatapfel

1 Tasse Belugalinsen, 1 Butternutkürbis, 1 rote Zwiebel, 1 Granatapfel, ½ Bund Petersilie, etwa 100g Schafskäse, Öl, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Kreuzkümmel, Dressing: 4EL Olivenöl, 2 EL Apfelessig, 1 TL Salz

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden.
2. Kürbis und Zwiebel auf einem Backblech verteilen und mit Öl, Paprika- und dem Kümmelpulver vermengen und salzen. Etwa 15 Minuten im Ofen rösten, bis das Kürbisfleisch weich, aber noch bissfest ist.
3. In der Zwischenzeit die Linsen gründlich waschen und mit der doppelten Menge Wasser und einem EL Essig kochen bis die Linsen al Dente sind.
4. Den Granatapfel vorsichtig teilen und die Kerne heraus holen. Den Käse grob bröckeln, Petersilie fein schneiden und das Dressing anrühren.
5. Die Linsen, den Kürbis, und die restlichen Zutaten miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quiche mit Lauch und Birnen

1 fertiger Blätterteig, 1-2 Birnen, 600g Lauch, 250g Gouda, 200ml Milch, 2 Eier, 1 EL Mehl, Kräutersalz, 80g Walnusskerne, 3-4 Stängel Thymian, Dattelsirup

1. Ofen auf 220° vorheizen. Birnen schälen und grob würfeln. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Käse reiben. Den Teig in eine Backform legen, Birnen, Lauch und Käse darauf verteilen.
2. Aus Milch, Eiern, Mehl und Kräutersalz einen Guss mixen und gleichmäßig über die Quiche gießen. Als Topping gehackte Walnüsse und Thymianblätter darüber verteilen und mit Dattelsirup beträufeln. Ca. 40 Minuten backen. Fertig!

Alle Rezepte sind gedacht für 2-3 Personen.
Alle Zutaten gibt es im Shop unter
www.lotta-karotta.de

Bio-Eier mit Zukunft

Eier haben zu Ostern eine besondere Bedeutung. Konventionell werden Hühner gezüchtet, die entweder möglichst viel Fleisch ansetzen oder aber möglichst viele Eier legen. Da männliche Legehennen-Küken weder Fleisch noch Eier liefern, wurden sie lange Zeit getötet, nachdem sie aus dem Ei geschlüpft sind. Die Bio-Hühner der Zukunft sind Zweinutzungsrasen, ohne Geschlechtsbestimmung im Ei und mit Hahnaufzucht, bei der Bruderhähne als Masttiere aufgezogen werden können. Mit diesem Ziel haben Demeter und Bioland 2015 die Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ) gegründet. Unser Eier-Lieferant „Landliesel“ aus Klein Schneen arbeitet ebenfalls mit der ÖTZ zusammen und wir unterstützen die ÖTZ mit der Aktion „1 Cent pro Ei“, bei der pro verkauften Ei ein Cent an die Initiative geht.



Zweinutzungs-
Henne



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, 7 Uhr!



DE-ÖKO-006



ökokiste

lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE

SEIT 1999