

Produktduktinfo KW13/20

Corona wirbelt ordentlich und alles ist anders. Tag für Tag kommen neue Nachrichten und wir versuchen für unseren Betrieb einen guten Weg zu finden.

Wir freuen uns wirklich sehr über die **Nachfrage** an unseren Produkten und dem Lieferservice. Allerdings haben wir unsere **Kapazitätsgrenzen** momentan erreicht. Neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wachsen nicht aus dem Boden. Bitte haben Sie Verständnis, wenn deshalb nicht alles so rund läuft, wie gewohnt. Unser Online-Shop ging in den letzten Tagen wegen Überlastung in die Knie. Leider hat sich das bisher nicht geändert. Viele von Ihnen haben sicher die Erfahrung gemacht, dass der Shop nicht erreichbar war.

Alle **Mitarbeiter** im Betrieb sind unglaublich **motiviert** und arbeiten von früh bis spät, aber irgendwann geht's dann einfach nicht mehr. Deshalb sehen wir uns gezwungen unser Angebot bis auf weiteres einzuschränken.

Ab dieser Woche (Montag, den 23. März) liefern wir hauptsächlich Obst, Gemüse und Kartoffeln. Darüber hinaus haben wir ein **Basisangebot** an Grundnahrungsmitteln zusammengestellt, die die meisten Bedürfnisse beim Kochen erfüllen sollte.

Möglichen **Bestellmengen** in unserem Shop für diese Produkte haben wir **gedeckt**. Damit wollen wir wieder einen möglichst normalen und erträglichen Arbeitstag für unsere Kollegen erreichen, die die Lieferungen packen und ausliefern müssen.

Unsere **Fahrer** haben wir angewiesen, die Kisten, nachdem Sie geklingelt haben nur noch vor der Haustüre oder im Hausflur abzustellen. Es ist ganz wichtig, dass sie kontaktlos ausliefern können. Deshalb bitten wir Sie auch, **am** Anliefertag dafür zu sorgen, dass jemand im Haus ist und dem Fahrer öffnen kann.

Unser Garten und das Hofladencafe sind leider bis auf weiteres geschlossen.

Der **Hofladen** ist weiter **geöffnet** (Montag Freitag 9-19 Uhr, Samstag 9-14 Uhr) und ein wunderschönes **Pflanzenangebot** steht bereit. Nutzen Sie das tolle Wetter zum Pflanzen!

Wir wünschen Ihnen und uns, dass alle gesund bleiben und bald wieder ein normales Leben möglich ist. Sobald sich die Situation ändert, werden wir Sie wieder benachrichtigen.

Staudensellerie-Möhren-Salat

250 g Möhren, 250 g Staudensellerie, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Zucker, Pfeffer, Salz, Crème fraîche oder Joghurt

Möhren waschen, bürsten und in lange dünne Streifen raspeln. Selleriestangen waschen und in dünne Scheibchen schneiden, die Blätter fein hacken. Möhren und Selleriescheibchen mischen. Den Zitronensaft mit dem Zucker verrühren und über den Salat träufeln. Crème fraîche bzw. Joghurt mit den gehackten Blättchen und Salz + Pfeffer verrühren, über den Salat geben und erst bei Tisch unterheben.

Überbackener Staudensellerie

1 Staudensellerie, 500 ml Brühe, 100 g Käse, Salz und Pfeffer, Paprikapulver, Butter, Petersilie, 1 El Mehl, 1 El Butter, Zitronensaft + Pfeffer

Selleriestangen gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Brühe zum Kochen bringen und die Staudenstängel darin 5 min. ziehen lassen. Anschl. die Stängel abtropfen lassen; den Brühesud aufheben. Eine feuerfeste Form etwas buttern, den Staudensellerie hinzugeben, würzen. Käse darüber verteilen und alles für 8-10 Minuten in den Backofen geben.

1 El Butter mit 1 El Mehl verkneten, in die heiße Brühe rühren und noch mal aufkochen, mit Zitronensaft + Pfeffer abschmecken. Sellerie mit gehackter Petersilie bestreut und der Sauce zu Salzkartoffeln oder Baguette servieren.

Wirsing-Pfannkuchen

1-2 Knoblauchzehen, etwas Olivenöl, ½ Wirsing, 400g Mehl, 500ml Milch, 6 Eier, 6 EL geriebener Käsereste oder Parmesan, Salz + Pfeffer, Öl zum Braten.

Knoblauch hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl schmoren. Wirsing waschen und in sehr kleine Streifen schneiden und tropfnass dazugeben. Hitze absenken und einige Minuten schmoren lassen, erkalten lassen! In der Zwischenzeit Mehl, Milch, Eier, Käse und Salz + Pfeffer zu einem glatten geschmeidigen Teig verrühren; das erkaltete Wirsing-gemüse untermischen und noch mal kurz quellen lassen. Teig nochmals gut durchrühren und kleine Pfannkuchen bei mittlerer Hitze goldbraun backen, nach ca. 1-2 Min. wenden. Schmeckt auch kalt sehr gut und wird von Kindern geliebt. Dazu passt eine Joghurt-Knoblauchsauce + Salat

Linguine all Aglio et olio mit Palmkohl- oder Grünkohlspitzen

Palmkohl- oder Grünkohlspitzen, Olivenöl, viel Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, Salbei, Thymian, Blattpetersilie, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Parmesankäse; ggf. geröstete Pinienkerne

Kohl waschen, in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten blanchieren, aus dem Topf nehmen, abtropfen, abkühlen lassen. Im selben Wasser die Nudeln al dente kochen.

Knoblauch fein hacken, Zwiebeln würfeln; Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch hinzufügen und ebenfalls andünsten, ein/zwei Zweige Thymian, Salbei und Rosmarin mit anschwitzen. Den Kohl in grobe Stücke schneiden. Kohl hinzufügen, und 2-3 Minuten mitbraten.

Anschließend die zwischenzeitlich gegarten Nudeln tropfnass ebenfalls hinzufügen, Kurz durchschwenken. Würzen mit Prise Salz. Parmesan reiben, Petersilie grob hacken. Anrichten: auf das Gericht den geriebenen Parmesan und die gehackte Petersilie streuen. Erst zum Schluß gemörserten Pfeffer darüber streuen und generös nochmal Olivenöl darüberträufeln

Spaghetti mit Petersilienwurzel-Pesto

400 g Petersilienwurzeln, 75 g geschälte Mandeln, 100 g Parmesankäse, 1/2 Bund Petersilie, 100 ml Öl, Salz, Pfeffer, 500 g Spaghetti

Petersilienwurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit etwas Olivenöl mischen, auf einem Blech verteilen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen, in den letzten 10-15 min. auf 150°C herunterschalten und die Mandeln dazugeben. Dann auskühlen lassen.

Hälfte des Käses fein reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken. In einem hohen Rührbecher Wurzeln, Mandeln, geriebenen Käse, Petersilie und Öl feinkörnig pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen Rest Käse fein hobeln. Nudeln abgießen, dabei ca. 50 ml Kochwasser auffangen. Nudeln mit Kochwasser und 4 EL Pesto vermengen, auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Käse bestreuen.

Tip: Übriges Pesto in ein sauberes Glas füllen und mit Öl bedecken. Fest verschließen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Petersilien-Cremesuppe (für 2 Personen)

150g Wurzelpetersilie, 1 Kartoffel, 1 kl. Zwiebel, 1 TL Öl, ½ L Gemüsebrühe, 1 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Petersilie

Wurzelpetersilie schälen und grob würfeln, Kartoffel schälen und grob würfeln, Zwiebel klein würfeln und in Öl glasig werden lassen. Wurzelpetersilie u. Kartoffeln mit anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren und Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Petersilie klein gehackt, bestreuen.

**** ABO Gemüse Salat Obst**

von 23.03.2020 bis 29.03.2020

Kartoffel

11.....Tüte	Kartoffeln, festk._1,5kg	Deutschland	3,10 €/ Tüte
12.....Tüte	Kartoffeln, festk._2,5kg	Deutschland	4,95 €/ Tüte
22.....Tüte	Kartoffeln, mehlig 2,5 kg	regional - I	4,95 €/ Tüte

Gemüse

1110.....kg	Auberginen	Spanien - kontr. Bio-Anbau	5,80 €/ kg
1001.....kg	Avocado	Spanien - kontr. Bio-Anbau	8,90 €/ kg
386.....kg	Bataten	Spanien - kontr. Bio-Anbau	4,95 €/ kg
170.....St.	Blumenkohl, St weiß	Frankreich - ko	4,90 €/St.
100.....kg	Brokkoli	Italien - ICEA	5,90 €/ kg
766.....Stück	Cherry-Tomaten, 250gr	Spanien - k	1,80 €/Stück
255.....kg	Chicoree	Niederlande - kontr. Bio-Anbau	12,95 €/ kg
122.....Stück	Chinakohl, Stück	Spanien - Demeter	3,30 €/ Stück
1010.....kg	Fenchel	Italien - ICEA	4,40 €/ kg
445.....Stk	Frühlingszwiebeln, Bund	Italien - IC	2,50 €/ Stk
422.....kg	Gemüsezwiebel kg	Spanien - kontr.	2,80 €/ kg
160.....kg	Grünkohlspitzen	regional eig. Anbau	8,40 €/ kg
911.....St.	Gurke Schlangen	Niederlande - kontr.	1,99 €/ St.
590.....kg	Ingwer	Peru - kontr. Bio-Anbau	12,99 €/ kg
456.....Stück	Knoblauch-KNOLLE	Spanien - kontr. E	11,50 €/ kg
110.....Stk	Kohlrabi Stück	Italien - Naturland	1,95 €/ Stk
540.....Stück	Kresse Schale	Deutschland - EG-Kont	0,85 €/ Stück
591.....kg	Kurkuma frisch	Peru - kontr. Bio-Anbau	14,90 €/ kg
833.....kg	Mangold, grün	Italien - ICEA	4,20 €/ kg
300.....kg	Möhren	Belgien - kontr. Bio-Anbau	2,99 €/ kg
303.....kg	Möhren Purple	Deutschland - Bioland	3,60 €/ kg
161.....kg	Palmkohlschmalz	regional eig. Anbau	7,99 €/ kg
633.....kg	Paprika grün	Spanien - kontr. Bio-Anbau	8,20 €/ kg
611.....kg	Paprika rot	Spanien - kontr. Bio-Anbau	11,80 €/ kg
622.....kg	Paprika, gelb	Spanien - kontr. Bio-Anbau	11,20 €/ kg
380.....kg	Pastinaken	Deutschland - Biokreis	4,75 €/ kg
677.....kg	Peperoni rot oder grün Kilo	Spanien - kontr. Bio-Anbau	16,50 €/kg
500.....Bund	Petersilie, Bund	Spanien - kontr. Bio-Anbau	1,99 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg	Niederlande -	6,60 €/kg
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo	Deutschland -	14,50 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling	Deutschland - E	27,00 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons	Deutschland -	11,25 €/kg
440.....kg	Porree, Kilo	regional eig. Anbau - Biolar	5,20 €/ kg
278.....kg	Radicchio, kg	Italien - kontr. Bio-Anbau	6,30 €/ kg
377.....Stück	Radieschen	Italien - ICEA	1,95 €/ Stück
541.....Stück	Rettichkresse, rot	Deutschland - EG-	1,30 €/ Stück
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr	Niederlande -	2,50 €/Stück
340.....kg	Rote Bete, Kilo	Deutschland - Demeter	3,00 €/ kg
144.....St.	Rotkohl Stück	Niederlande - kontr. Bio-	4,50 €/ St.
201.....St.	Salat 1 200gr+	Italien - ICEA	2,60 €/ St.
433.....kg	Schalotten	Deutschland - Gäa e.V.	6,90 €/ kg
550.....Bund	Schnittlauch	regional eig. Anbau - Biolar	2,25 €/ Bund
388.....kg	Schwarzwurzeln	Niederlande - kontr.	5,50 €/ kg
330.....kg	Sellerie, kg	regional eig. Anbau - Biolar	3,30 €/ kg
188.....Stk	Spitzkohl, Stück 750gr+	Spanien - D	3,60 €/ Stk
335.....St.	Staudensellerie	Italien - ICEA	3,40 €/ St.
1150.....Schale	Suppengemüse	regional eig. Anbau -	2,50 €/ Schale
711.....kg	Tomaten	Spanien - Naturland	5,90 €/ kg
384.....kg	Topinambur	Deutschland - Bioland	5,70 €/ kg
133.....kg	WEISSKOHL, St	Niederlande - kontr. Bio-	3,30 €/ kg
155.....St.	Wirsing, Stück	Spanien - Consejo Reg	3,95 €/ St.
1200.....kg	Zucchini, Kilo	Spanien - kontr. Bio-Anbau	6,50 €/ kg
400.....kg	Zwiebeln	Deutschland - Naturland	2,95 €/ kg
411.....kg	Zwiebeln, rot	Deutschland - Naturland	3,60 €/ kg

Obst

1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten	regional - Bi	4,05 €/ kg
1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten	Niederlande	4,90 €/kg
1522.....kg	Äpfel Topaz	regional - Bioland	4,05 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel	regional - B	10,90 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo	Dominikanische Republik	3,30 €/ kg
1577.....kg	Birnen, div. Sorten	Niederlande - SKA	5,10 €/ kg
1620.....kg	Blutorangen, Kilo	Italien - ICEA	3,90 €/ kg
1633.....kg	Clementinen	Marokko - CCPB	6,20 €/ kg
1980.....Stück	Datteln, 250gr	Tunesien - Demeter	3,60 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg	Italien - ICEA	3,70 €/ kg
1922.....kg	Kiwi, Kilo	Italien - kontr. Bio-Anbau	3,70 €/ kg
1645.....kg	Limetten	Mexico - kontr. Bio-Anbau	6,50 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück	Peru - BCS	2,50 €/ Stück
1600.....kg	Orangen	Spanien - Consejo Regulador d	3,70 €/ kg
1622.....Tüte	Saftorangen, Beutel 3kg	Spanien - I	5,99 €/Tüte
1623.....kg	Saftorangen, Kilo	Spanien - kontr. Bio	2,25 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse, frisch	Frankreich - kontr. B	11,50 €/ kg
1644.....kg	Zitronen	Spanien - Demeter	4,95 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....x 500g	Sauerkraut servierfertig 500gr	D	2,70 €/ x 500g
------------------	---------------------------------------	---	-----------------------