

SCHNELL & GUT

LAUCHTOPF MIT KÄSEKLÖSSCHEN

Zutaten:

160 g Gouda, 1/4 L Milch, 65 g Butter, Salz, Muskatnuss, 100 g Vollweizengrieß, 2 Eigelb, 750 g Lauch, 1 EL Mehl, 1 L Gemüsebrühe, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Käse fein reiben und in zwei 80 g-Portionen teilen. Milch mit 20 g Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen, Grieß einstreuen und unter Rühren ausquellen lassen, bis sich ein Kloß gebildet hat. Rasch Eigelb und eine Käseportion unterrühren. Den Teig abkühlen lassen. Lauch putzen, längs einschneiden, waschen und abtropfen lassen. Dann in etwa 1 cm breite Ringe schneiden und in der restlichen Butter glasig werden lassen. Mehl darüber streuen, kurz anrösten. Mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 15 min garen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus dem Grießteig mit angefeuchteten Händen walnussgroße Kugeln formen und im Wasser garziehen lassen. Dabei darf das Wasser nicht mehr kochen. Die Klößchen sind gar, wenn sie oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trockentupfen und in Röllchen schneiden. Die restliche Käsemenge in den Lauchtopf einrühren, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Die Klößchen hineingeben, Den Eintopf mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

SCHNELL & GUT

DEFTIGER ASIA SALAT AUFLAUF

Zutaten:

750 g Asia Salat, 1 l Gemüsebrühe, 2 EL Sojasauce, 250 g Hackfleisch, 2 gehackte Zwiebeln, 1 Ei, 1 altes Brötchen, 2 gehackte Tomaten, 150 g saure Sahne, 2 EL geriebener Käse. 20 g Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Asia Salat waschen, in große Stücke schneiden. Anschließend 10 Min. in kochender Gemüsebrühe blanchieren, in ein Sieb gießen. Die Hälfte des Asia Salates mit 2 EL Sojasauce mischen und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Das Brötchen in Wasser einweichen und wieder ausdrücken, mit dem Hackfleisch, den Zwiebeln, dem Ei, der Tomate, Pfeffer und Salz mischen und in die Auflaufform einschichten. Das Ganze mit dem restlichen Asia Salat abdecken. Die saure Sahne mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf dem restlichen Auflauf verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und einige Butterflocken darüber geben. Bei 200° C 30 - 40 Min. backen.

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,
Um die Zeit bis Weihnachten zu versüßen sowie für gemütliche Abende, haben wir uns verschiedenes für Sie einfallen lassen:

Tee-Aktion: weihnachtlich-winterlich sowie klassisch – wärmend & lecker, nicht nur für den Advent

Käse-Aktion „Genuß im Advent“ mit guten **Weinen**
Feine Auswahl an Käse mit dazu passendem Wein

Angebotsliste – mit vielen Leckereien und Besonderheiten, die wir für Sie im Angebot haben

Nun starten die Zitrusfrüchte

Die **Orangen** sind schon sehr lecker. Unsere Orangen bekommen wir von einem Familienbetrieb in Spanien, Familie Morell baut ihre Orangen in der Nähe von Valencia an.

Auch die **Clementinen** sind schon wirklich gut. Diese bekommen wir von der Genossenschaft „Biosybaris“ in Italien (Kalabrien) über unseren Großhändler. Besonders Familie Minisci ist hier sehr aktiv. Bald wird auch es auch wieder die beliebten 2,3 kg Kistchen geben. Außerdem wird es zusätzlich Orangen-Kisten geben.

Viel Spaß mit Ihrer Grünen Kiste wünscht
Ihr Team vom Bioland Gemüsehof Hörz

SELLERIETALER MIT MÖHRENSAUCE

Zutaten:

600 g Knollensellerie, Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, 250 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 100 ml Gemüsebrühe, 75 g Frischkäse, 75 g Emmentaler, 150 g Vollkornsemmelbrösel, 2 EL Sesam, 2 Eier, 100 g Weizenvollkornmehl, 3 EL Öl oder Kokosfett, 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Sellerie putzen, schälen, waschen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die Scheiben abtropfen lassen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Für die Sauce die Möhren waschen und die Zwiebel schälen. Beide Zutaten fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin andünsten. Die Brühe angießen und die Möhren im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 15 min garen. Möhren pürieren und den Frischkäse unterrühren. Mit Salz, sowie Pfeffer abschmecken und warm halten. Den Käse fein reiben und mit den Semmelbrösel sowie dem Sesam mischen. Die Eier verquirlen. Die Selleriescheiben erst in den Eiern wenden, dann von beiden Seiten in der Käse-Sesam-Panade panieren. Das Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen und die panierten Selleriescheiben darin goldgelb braten. Die Petersilie unter die Möhrensauce rühren und diese zusammen mit den Sellerietalern servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.