



ökokiste

info@gemuesehofhoerz.de
www.gemuesehofhoerz.de
DE-Öko-006
0711 - 7777501

FELDSALAT MIT WALNÜSSEN

Zutaten:

400 g Feldsalat, 1 Zwiebel, 100 g Walnuskerne;

Für die Marinade: 1 Becher Joghurt, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 2 EL Öl, 1 Prise Zucker.

Zubereitung:

Feldsalat putzen, Blätter in ein Sieb geben. Mit kaltem Wasser überbrausen. Abtropfen lassen. In ein frisches Küchentuch geben und trocken schwenken. Zwiebel schälen und gleichmäßig würfeln. Walnuskerne grob hacken. Beides mit dem Salat in eine Schüssel geben und mischen. Für die Marinade Joghurt mit Salz, Pfeffer, Senf, Öl und Zucker mischen. Kräftig abschmecken. Über den Salat gießen und vorsichtig untereinander mischen. 10 min ziehen lassen. In einer anderen Schüssel anrichten. Mit gehackten Walnüssen bestreut servieren.

HERZHAFTER LAUCH

Zutaten:

750g Lauch, 250g Möhren, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie.

Für die Sauce: 1/2 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL gem Kümmel, 1 TL gem. Fenchel, 3 EL Apfelessig, 3 EL Apfelsaft, 6 EL Öl, 2 frische Peperoni oder eine getrocknete Peperoni.

Zubereitung:

Das Salz, den Pfeffer, den Kümmel und den Fenchel mit dem Apfelessig, dem Apfelsaft und dem Öl verrühren, bis die Sauce dicklich wird. Peperoni fein hacken, zerreiben und zur Sauce geben. Lauch halbieren, vom Wurzelende befreien und gut waschen, dann in feine Streifen schneiden. Die Möhren waschen, grob raspeln und unter den Lauch mischen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trockentupfen, fein schneiden und unter das Gemüse mischen. Die Sauce darübergießen, die Rohkost durchheben und vor dem Servieren 30 min durchziehen lassen.



MANDELTALER VON OMA AUS WILHELMSHAVEN

Zutaten:

375g Mehl, 125g Stärkemehl, 2 TL Backpulver, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 250g Zucker, 250g Butter, 250g frisch gemahlene Mandeln, 100g Mandeln ohne Schale zum Verzieren.

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem einheitlichen Teig verkneten und zu 2cm dicke Rollen formen; mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mandeln zum Verzieren mit kochendem Wasser überbrühen und etwa 5 min stehen lassen, dann lassen sie sich bequem schälen. Die Teigwürste in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit einer halben Mandel verzieren und bei 200°C etwa 10-15 min backen

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,
Gesunden Genuss verschenken
mit unserer Grünen Kiste!

Erfreuen Sie Ihre Lieben mit einer einmaligen Kiste nach Ihrer Wahl mit leckerem Obst und Gemüse. Wir haben feine regionale Bioprodukte in unserem Zusatzangebot. Gerne können Sie auch einen Gutschein oder mehrere Kisten über einen Zeitraum hinweg verschenken – Wir beraten Sie gerne!

Passend zur Advents- und Weihnachtszeit können Sie bei uns bestellen:

Adventskisten für 12.- oder 15.- €

mit Orangen, Clementinen, Äpfeln und Nüssen

Nussknackerkiste für 12.- €

mit Walnüssen, Haselnüssen, Erdnüssen und Mandeln

Clementinen aus Italien 2,95 €/kg ab 3kg 2,70 €/kg

Orangen Navelina Italien 2,50 €/kg ab 3kg 2,20 €/kg

Feiner Biokäse in den Käsetüten KW 49:

10.- Tüte: Orient 7, Nordseekäse, Weinkäse natur

15.- Tüte: Tiroler Silber, Ökotaler,

Entlebucher Nusskäse und Schwäbischer Rahmtaler.

Achtung Liefertermine:

Dieses Jahr können wir Sie vor **Weihnachten** und auch vor **Silvester wie gewohnt beliefern**. Gerne nehmen wir auch Ihre Sonderwünsche und Bestellungen für die Feiertage mit auf.

In der ersten Januarwoche 2012 liefern wir keine Grüne Kiste!

**Wir wünschen Ihnen einen schönen 2. Advent
Ihr Bioland Gemüsehof Hörz**

!!!Achtung Frostgefahr!!!

Im Winter ist es besonders wichtig, dass wir Ihre Kiste an einem geschützten Platz abstellen können, besonders dann, wenn Sie nicht zu Hause sind, und die Kiste deshalb eine gewisse Wartezeit überstehen muss. Bei Temperaturen um die Null Grad, genügt ja oft schon eine dicke Decke, in die unsere Fahrer die Kisten vor dem Abstellen einwickeln.

Wenn 's aber so richtig eisig wird, dann sollten Sie uns möglichst einen frostfreien Abstellplatz für die Kiste nennen, z. B. Keller, Treppenhaus, notfalls auch die Garage. Sie können uns auch eine Isolierbox bzw. -tasche bereitstellen, in die unser Fahrer die Kiste umpackt. Vielleicht ist aber auch Ihr(e) Nachbar(in) so freundlich, und nimmt die Kiste in Ihrer Abwesenheit für Sie entgegen. Bitte geben Sie uns in diesem Fall kurz Bescheid.

Wir vereinbaren mit Ihnen gerne spezielle Lieferplätze für die Winterzeit, denn es wäre ja jammerschade, wenn die leckeren Sachen während der Wartezeit einen Frostschaden erleiden.