

2022
KW 28

Josef Posch



Tiroler Gemüsekiste OG
Familie Lebesmühlbacher
A-6233 Kramsach · Wittberg 24
Tel: 05337 – 64 563 · Fax: 63601
E-Mail: tiroler@gemuesekiste.at
www.tiroler.gemuesekiste.at



Die Kloane:

1 Romanischer Salat, 1 Kohlrabi,
1 Fenchel, 5 Stück Karotten,
1 Broccoli

Gemüsekiste:

1 Eichblattsalat rot, 1 Romanischer
Salat, 1 Romanesco, 3 Stück
Tomaten, 7 Stück Karotten,
1 Gurke, 1 Zucchini

Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Blattsalat,
4 Stück Tomaten, 7 Stück Karotten,
2 Paprika, 1 Broccoli, 1 Gurke,
1 Zucchini, 1 Bund Schnittlauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Es ist nun an der Zeit, Ihnen unsere Gemüsekisten-App ein bisschen genauer vorzustellen, welche seit April 2021 im Einsatz ist und schon von sehr vielen von Ihnen genutzt wird. Durch die Angabe Ihrer Daten (Name, Adresse, Wohnort und Kistengröße) wird Ihr persönlicher Inhalt Ihrer Kistengröße angezeigt. Sobald die Inhalte der Gemüsekiste bekannt sind, werden Sie via Push Nachricht informiert und können somit Ihren Einkauf für die Woche planen. Sie finden in der App auch alle aktuellen Zusatzkistenangebote, bzw. werden, sobald sich diese fixiert haben, über die App direkt informiert. Diese können dann ganz einfach bestellt werden: Die gewünschte Zusatzkiste in den Warenkorb legen, dort finden Sie die Übersicht der ausgewählten Produkte. Den Warenkorb abschicken, wir bestätigen Ihnen dann per Mail den Erhalt der Nachricht. Mit dem Kontaktformular können Sie uns direkt Ihre Änderungswünsche bekannt geben, wenn Sie die Kistengröße ändern wollen, ist das auch in der App möglich – wir bestätigen Ihnen dies natürlich auch schriftlich. Die gesamte Sammlung der Rezeptideen ist in der App abrufbar, Favoriten können gespeichert werden; so finden Sie Ihre Lieblingsrezepte auf Anhieb. Ein Tool für alle begeisterten Köche und Köchinnen: Wenn Sie ein Rezept geöffnet haben, geht Ihr Smartphone oder Tablet nicht in den Ruhezustand, d.h. kein lästiges „Wischen“ mit „schmutzigen“ Fingern.... Die App ist sowohl für Android als auch für iOS gratis verfügbar; auf unserer Website finden Sie den Link zum Download oder scannen Sie einfach den QR-Code oben ...

Vorschau Zusatzkisten: Bei den Kirschen in der kommenden Woche haben wir noch ein ganz kleines Kontingent frei. Sobald diese ausverkauft sind, wird dies auf der Website mitgeteilt. In der KW 30 (27.-29.7.) bieten wir Ihnen nochmals, sollten Sie einen geringeren Bedarf haben, die **5 kg Einheit Frühkartoffeln** an. In der KW 31 und KW 32 besteht aufgrund der außerordentlichen Nachfrage die Möglichkeit, die Zusatzkiste **Frühkartoffeln mit 10 kg** Inhalt zu bestellen.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit ... und bleiben Sie gesund!
Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Frühkartoffeln

5 kg Frühkartoffeln
Preis: € 12,20 inkl. MwSt.

KW 30: 27.-29.07.2022

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 26.07.2022, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.



Vorschau Zusatzkisten

KW 31 (03.-05.08.2022)

Frühkartoffeln (10 kg) € 16,30

KW 32 (10.-12.08.2022)

Frühkartoffeln (10 kg) € 16,30

REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter www.tiroler.gemuesekiste.at

Pasta mit Zucchini und Pilzen

Rezept für 4 Personen

350 g Pasta (Nudeln), 300 g Zucchini, 250 g Champignons, 10 g getrocknete Steinpilze, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 2 Handvoll frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Basilikum...), Olivenöl zum Anbraten, Parmesan zum Bestreuen

Nudeln al dente kochen. Steinpilze in 100 ml heißem Wasser 1/2 Stunde einweichen, abgießen, Einweichwasser auffangen. Steinpilze, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Zucchini längs halbieren, in dünne Scheiben, Champignons blättrig schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten, Steinpilze kurz mitbraten, Champignons zugeben, Zucchini mitrösten, mit Einweichwasser aufgießen, 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, Parmesan zur Pasta servieren.

Broccoli-Nuggets mit Joghurt-Sauerrahm-Dip

Rezept für 24 Nuggets

Broccoli-Nuggets: 800 g Broccoli, 100 g Brösel, 100 g Zwiebel, 50 g Paprika rot, 30 g Parmesan grob gerieben, 2 Eier, 1 Knoblauchzehe, 1 Handvoll frische oder 1 TL getrocknete mediterrane Kräuter, Chilipulver nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Öl zum Anbraten
Broccoli in Röschen teilen, in Salzwasser weichkochen, abseihen, klein schneiden. Zwiebel und Paprika klein würfeln, in Öl anbraten, kurz abkühlen lassen. Knoblauch und Kräuter fein hacken. Alle Zutaten vermengen, 10 Minuten ziehen lassen, mit Hilfe eines Esslöffels Nuggets formen, auf ein Backblech (Backpapier) legen, bei 175 – 180 °C Heißluft 20 Minuten backen.

Joghurt-Sauerrahm-Dip: 250 ml Natur-Joghurt, 250 ml Sauerrahm, Knoblauch nach Belieben, 1 Prise Koriander gemahlen, 1 Prise Kreuzkümmel gemahlen, Salz • Knoblauch fein hacken, alle Zutaten gut verrühren.