

2023  
KW 36

Romed Puelacher



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, 5 Tomaten,  
1 Bund Mangold, 1 Lauch,  
2 Zuckermais

#### Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsalat,  
6 Tomaten, 1 Melanzani,  
2 Zucchini, 1 Bund Mangold,  
30 dag grüne Bohnen

#### Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Kopfsalat,  
¾ kg Tomaten, 1 Gurke, 2 Paprika,  
2 Zucchini, 1 Bund Mangold,  
50 dag grüne Bohnen

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

### Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Die **Apfelernte hat bei Traumwetter begonnen** und die derzeitige Qualität ist kaum mehr zu überbieten. Die Sorte Gala stammt von unserem Obstbaubetrieb, Barbara und Thomas Giner und **ist selbstverständlich frisch vom Baum gepflückt**. Daher ist die Frucht knackig und besitzt ein aromatisches und ausgewogenes Verhältnis an Säure und Frucht!

#### Vorschau Zusatzkisten

KW 38	20.-22.09.2023	Äpfel Gala/Elstar (10 kg)	€ 25,88
KW 39	27.-29.09.2023	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 15,88
KW 40	04.-06.10.2023	Äpfel Ladina/Hallberg (10 kg)	€ 25,88
KW 41	11.-13.10.2023	Äpfel Elstar/Jonagold/Ladina (10 kg)	€ 25,88
KW 42	18.-20.10.2023	Rotschalige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 43	25.-27.10.2023	Äpfel Gala/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 43	25.-27.10.2023	Mehlige Kartoffeln (10 kg)	€ 15,88
KW 44	01.-03.11.2023	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 15,88
KW 45	08.-10.11.2023	Äpfel Boskoop (10 kg)	€ 25,88
KW 46	15.-17.11.2023	Apfelsaft (10 l)	€ 29,75
KW 47	22.-24.11.2023	Äpfel Jonagold/Topaz (10 kg)	€ 25,88
KW 48	29.11.-01.12.2023	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 15,88
KW 04	24.-26.01.2024	Äpfel Topaz/Rubinella (10 kg)	€ 25,88
KW 08	21.-23.02.2024	Kartoffeln Ditta (10 kg)	€ 15,88

#### Zusatzkiste: Äpfel & Birnen

10 kg Äpfel & Birnen gemischt (ca. 8,5 kg Gala und ca. 1,5 kg Williams)

Preis: € 25,88 inkl. MwSt.

#### KW 37: 13.-15.09.2023

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 12.09.2023, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.



Eben ein idealer Jausenapfel, so wie die Sorte Elstar, die dann in der Woche darauf (KW 38) folgt.

Verfeinert wird die nächstwöchige Zusatzkiste mit ca. 1,5 kg Williamsbirne.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

## REZEPTE

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter [www.tiroler.gemuesekiste.at](http://www.tiroler.gemuesekiste.at)

### Blätterteig-Mangold-Tarte

Rezept für 4 Personen

1 Packung Blätterteig, 1 Bund Mangold, 250 g Sauerrahm, 100 g Hartkäse (mild-würzig), 2 große Eier, 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Butter zum Ausfetten

Eine Springform mit Butter ausfetten, mit Blätterteig auslegen. Mangold grob schneiden, Käse reiben. Sauerrahm und Eier verquirlen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mangold auf dem Blätterteig verteilen, mit Eier-Sauerrahm übergießen, mit Käse bestreuen, bei 180°C 45 Minuten backen.

### Pikante Zucchini-Muffins

Rezept für 9 Muffins

250 g Zucchini, 50 g Käse (z.B. Cheddar), 50 g Semmelbrösel, 2 Eier, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Prise Chili-Pulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie, Öl zum Fetten der Muffin-Formen

Muffin-Formen mit Öl bepinseln, Backrohr auf 180°C vorheizen. Zucchini und Käse reiben, Knoblauchzehen und Petersilie fein hacken. Alle Zutaten verrühren, etwa 1 EL der Masse zu einer Kugel formen und in die Muffin-Formen füllen, im Rohr 20-25 Minuten backen, warm oder kalt genießen.