

2024
KW 29

Anton Giner



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 Blattsalat, 1 Gemüsezwiebel,
25 dag grüne Bohnen,
2-3 Tomaten, 1 Karfiol

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 1 Fenchel, 1 Melan-
zani, 1 Kohlrabi, 40 dag grüne
Bohnen, 5 Karotten, 1 Junglauch

Familienkiste:

1 Blattsalat, 1 Radicchio, 1 Gurke,
1 Gemüsezwiebel, 1 Paprika,
50 dag grüne Bohnen, 1 Fenchel,
3-4 Tomaten, 1 Kohlrabi

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Während der Sommerwochen wollen wir Ihnen zusätzlich zum frisch geernteten Gemüse ein breit gefächertes Angebot an unterschiedlichsten Produkten unserer Landwirte anbieten. Bis zur KW 33 können Sie bei Bedarf ab sofort **Tiroler Feldzwiebeln** (4 kg), **Frühkartoffeln** in der 5 kg und 10 kg Einheit und **saftige Jungkarotten** (3,5 kg) vorbestellen. Vermutlich kommen in der KW 33 noch die **Tiroler Pilze** hinzu, näheres dann nächste Woche.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Feldzwiebeln

4 kg Tiroler Feldzwiebeln
Preis: € 12,60 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Kartoffeln

5 kg Frühkartoffeln
Preis: € 13,75 inkl. MwSt.

KW 30: 24.-26.07.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 23.07.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 31	31.07.-02.08.2024	KW 32	07.-09.08.2024	KW 33	14.-16.08.2024
Frühkartoffeln	10 kg € 18,29	Saftige Jungkarotten	3,5 kg € 10,98	Feldzwiebeln	4 kg € 12,60

REZEPTE

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

Gemüsetascherl mit Kräutercreme

Rezept für 4 Personen

Topfenteig: 250 g Mehl, 250 g Topfen, 250 g Butter, 2 Dotter oder 1 Ei, 1 TL Salz

Fülle: 4 Karotten, 1 Kohlrabi, 1 Stange Lauch, 60 g geriebener Emmentaler, 40 g Butter, 2 Dotter, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch

Kräutercreme: 250 ml Gemüsebrühe, 250 ml Rahm, 125 ml Weißwein, 100 g Zwiebel, 40 g Butter, 20 g Mehl, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll frische Kräuter; 1 Ei zum Bestreichen

Topfenteig: Butter und Dotter schaumig rühren, Topfen, Mehl und Salz zugeben, gut vermengen, eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Fülle: Schnittlauch fein hacken. Gemüse klein schneiden, in Butter kurz anbraten, mit 4 EL Wasser bissfest dünsten, Flüssigkeit abgießen, mit Käse, Dotter und den restlichen Zutaten vermengen.

Teig ausrollen, in 10x10 cm große Quadrate schneiden, in die Mitte einen Eßlöffel Fülle geben, die Ecken zusammendrücken, mit verquirltem Ei bestreichen. Auf ein Backblech (Backpapier) legen, im vorgeheizten Rohr bei 180°C 25 Minuten backen.

Kräutercreme: Zwiebel fein würfelig schneiden, Kräuter fein hacken. Zwiebel in Butter rösten, mit Mehl stauben, einmal aufschäumen lassen, mit Gemüsebrühe, Rahm und Weißwein ablöschen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, ein paar Minuten dünsten lassen, mit den Kräutern bestreut zu den Tascherl servieren.

Karfiol-Käse-Laibchen

Rezept für 4 Personen

500 g Karfiol, 200 g würziger geriebener Käse, 100 g Semmelbrösel plus etwas zum Wälzen, 3 Eier, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch, 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Öl zum Anbraten

Karfiol in Röschen teilen, in Salzwasser weich garen, abseihen und mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel hacken. Karfiol mit Eiern, Käse, Zwiebel, Semmelbrösel und Gewürzen vermengen, Laibchen formen, in Semmelbrösel wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Laibchen goldgelb herausbacken.

Sommerlicher italienischer Brotsalat

Rezept für 4 Personen als Beilage oder 2 Personen als Hauptspeise

½ kg Tomaten, 1 Gurke, 1 rote Zwiebel, 1 Ciabatta, 8 EL Olivenöl, 2 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Basilikumblätter

Tomaten in Würfel schneiden. Gurke schälen, in dünne Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe, die Hälfte der Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Ciabatta würfeln, 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin knusprig goldgelb braten, anschließend beiseite geben. Weißweinessig mit restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten, Gurke, Zwiebel und Basilikum in eine Schüssel geben, mit Marinade übergießen, nach Bedarf nachwürzen. Brotwürfel und Basilikumblätter darauf verteilen und erst kurz vor dem Servieren unterheben.