

2024
KW 30

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 Blattsalat, 1 Melanzani,
3 Tomaten, 1 Lauch, 1 Karfiol

Gemüsekiste:

1 Blattsalat, 1 Eichblattsalat grün,
1 Bund Mangold, 3 Tomaten,
1 Gemüsezwiebel, 1 Lauch,
1 Salatgurke

Familienkiste:

1 Blattsalat, 1 Eichblattsalat grün,
1 Bund Schnittlauch, 2 Fenchel,
2 Lauch, 7 Karotten, 500 g Tomaten,
1 Gemüsezwiebel, 2 Zucchini

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Chlorophyll ist der Farbstoff, der für den Grünanteil in den unterschiedlichsten Gemüsearten verantwortlich ist. Dieser Pflanzenbestandteil, welcher durch die Photosynthese entsteht, ist laienhaft ausgedrückt, nichts anderes als umgewandelte und abgespeicherte Sonnenenergie. Viel Chlorophyll, z. B. im Salat, wirkt sehr entzündungshemmend, versorgt die Energiekraftwerke im Körper (Mitochondrien), verleiht ein stahlendes Hautbild und versorgt zudem die Darmbakterien.

Nachdem die **Zusatzkisten "Saftige Jungkarotten"** und **"Tiroler Feldzwiebeln"** derart gut angenommen wurden, können diese wieder für die KW 32 bzw. KW 33 vorbestellt werden. Zudem wird uns in der KW 33 (14.-16.8.2024) von Tyrolpilz in Mils wieder eine sehr **g'schmackige Pilzmischung** zur Verfügung gestellt, bestehend aus 500 g weißen Alpenchampignons, 400 g braunen Biochampignons und 300 g würzigen Shiitakepilzen, zum Preis von € 19,58 inkl. Mwst.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg Frühkartoffeln

Preis: € 18,29 inkl. MwSt.

KW 31: 31.07.-02.08.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 30.07.2024, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 32	07.-09.08.2024	
Saftige Jungkarotten	3,5 kg	€ 10,98
KW 33	14.-16.08.2024	
Feldzwiebeln	4 kg	€ 12,60
Pilzmischung	1,2 kg	€ 19,58

REZEPTE

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

Fenchel italienisch

Rezept für 2-4 Personen (Beilage, Vorspeise oder Snack)

300 g Fenchel, 100 g Zwiebel, 5 getrocknete Tomaten, 1 Bio-Zitrone (Schale), 1 große Knoblauchzehe, 1 Schuss Weißwein, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll frische mediterrane Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin, Currykraut)

Fenchel putzen, das zarte Grün fein hacken, die Knolle je nach Größe vierteln oder sechsteln (Spalten). Zwiebel fein hacken, Tomaten klein würfelig schneiden. Zitrone waschen, mit einem Sparschäler schälen (Zesten), die Zesten fein schneiden. Knoblauch mit der Schale im Ganzen zerdrücken, Kräuter grob zerpflücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel-Spalten von allen Seiten gut anbraten (Farbe gibt Geschmack). Zwiebel, getrocknete Tomaten, Zitronenschale, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräuter zugeben, durchmischen, mit Weißwein löschen, Fenchel schmoren lassen (bei Bedarf Wein nachgießen), mit Fenchelgrün bestreut servieren. Passt als Beilage zu Pasta, Fleisch, Fisch und Huhn oder als Snack mit knusprigem Weißbrot.

Fettuccine mit Sommergemüse

Rezept für 4 Portionen

400 g Hühnerbrust, 300 g Fettuccine, 1 Gemüsezwiebel, 1 Glas Basilikumpesto, Sommergemüse nach Verfügbarkeit (2 Zucchini, 2 Handvoll bunte Cocktailtomaten oder 2 große Tomaten, ½ Melanzani, 1 Jungzwiebel, ...), 1 Handvoll Pinienkerne, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Anbraten, frische Basilikumblätter

Fettuccine al dente kochen, abseihen und beiseitestellen. Zwiebel hacken, Gemüse kleinschneiden (Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden, Cocktailtomaten halbieren oder Tomaten grob würfeln, Melanzani würfeln, Jungzwiebel in Ringe schneiden). Hühnerbrust waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl erhitzen, Hühnerbrust darin braten, mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen. Im Bratenrückstand ggf. Melanzani anbraten, restliches Gemüse zugeben und kräftig weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne ohne Fett goldgelb anrösten. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Fettuccine mit Basilikumpesto, Hühnerfleisch, Gemüse, Pinienkernen und Basilikumstreifen vermengen, nochmals anwärmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Faschiertes mit Linsen und Lauch

Rezept für 4 Personen, einfach und schnell

Linsen: 500 ml Wasser, 250 g rote Linsen, 1 Schuss Balsamico-Essig, Suppenwürze nach Bedarf, Peperoncino nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle

500 g Rinderfaschiertes, 300 g Lauch, 150 g Crème fraîche oder Joghurt, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Öl zum Anbraten

Linsen in Wasser köcheln bis sie weich sind (gut 10 Minuten), überschüssiges Wasser abgießen, erst dann mit Balsamico-Essig, Suppenwürze, Peperoncino, Salz und Pfeffer würzen. Lauch in feine Ringe schneiden. Faschiertes mit dem Lauch in Öl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Linsen und Crème fraîche oder Joghurt unter das Faschierte mischen und servieren.