

2024
KW 32

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 Kopfsalat, 5 Tomaten,
1 Broccoli, 1 Melanzani, 1 Lauch

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Kopfsalat, 1 Frühkraut, 5 Toma-
ten, 1 Stangensellerie, 1 Melanza-
ni oder Paprika, 1 Lauch, 1 Gurke

Familienkiste:

1 Kopfsalat, 1 Little Gem, 6 Toma-
ten, 40 dag grüne Bohnen, 1 Früh-
kraut, 1 Lauch, 1 kg Frühkartoffeln,
2 Zucchini

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

In der kommenden Woche ist am Donnerstag, den 15. August, ein Feiertag. Aus logistischen Gründen werden wir, wie immer an solchen Festtagen, Ihre Tiroler Gemüsekiste an den gewohnten Abstellplatz bringen. Sollte es trotzdem zu einer zeitlichen Änderung der Zustellung kommen, werden Sie gesondert per Handzettel in dieser Kiste oder kurzfristig per SMS informiert. **Bitte teilen Sie uns urlaubsbedingte Abmeldungen rechtzeitig mit!** Bis spätestens Dienstag Mittag in der betreffenden Woche können wir Ihre Wünsche erfüllen. Die Vorschau aller Zusatzkisten im Herbst und Winter können wir vermutlich bereits ab der kommenden Woche zur Verfügung stellen.

Vorschau Zusatzkisten Spezialkartoffel: In der übernächsten Woche, KW 34, bieten wir Ihnen **"Mehlige Kartoffeln"** in der 5 kg Einheit und die **"Rotschaligen Kartoffeln"** in der 10 kg Einheit an.

Vielen Dank für die Rückgabe der Kartons!

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: Pilzmischung

1,2 kg – Alpenchampignon weiß,
Biochampignon braun, Shiitake
Preis: € 19,58 inkl. MwSt.

KW 33: 14.-16.08.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 13.08.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 34	21.-23.08.2024	
Kartoffeln mehlig	5 kg	€ 13,75
Kartoffeln rotschalig	10 kg	€ 18,29

REZEPTE

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

Quiche mit Lauch, Paprika und Kräutertopfen

Rezept für 6 Personen (1 Quicheform)

Teig: 250 g Mehl, 160 g Butter, 1 Ei, Salz, etwas Butter zum Ausfetten der Form

Gemüsefülle: 1 Lauch, 1 rote Zwiebel, 2 gelbe Paprikaschoten, 250 g Magertopfen, 100 g Rahm, 3 Eier, 1 TL Butter, 1 Handvoll frische Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Prise gemahlene Muskatnuss; Öl zum Braten

Mehl, Salz, Ei und kalte, gewürfelte Butter zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie eingewickelt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Lauch waschen und ebenso in Ringe schneiden. Paprikaschote fein würfeln. Gemüse in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Quicheform mit etwas Butter ausfetten. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, befettete Quicheform damit auslegen, Rand gut andrücken, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Gemüsefülle auf den Teig verteilen. Topfen, gehackte Kräuter, Rahm, Eier, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren und über die Gemüsefülle gießen. Quiche 35 bis 40 Minuten goldgelb backen.

Tarte gefüllt mit Sommergemüse und Mozzarella

Rezept für 1 Tarte

Teig: 250 g Mehl, 160 g Butter, 1 Ei (Größe M), Salz • **Belag:** 2 Kugeln Mozzarella à 125 g, 50 g geriebener Parmesan, 50 g Champignons, 3 Tomaten, 1 kleine Melanzani, 1 kleiner Zucchini, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Paprika, 1 Chilischote, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Andünsten, Basilikum-Blätter zum Bestreuen

Für den Tarte-Boden alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Belag Mozzarella, Tomaten, Melanzani und Paprika in kleinere Würfel, Champignons, Zucchini und Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Chilischote fein, Basilikum-Blätter grob hacken. Melanzani-Würfel in Olivenöl bei mäßiger Hitze zugedeckt braten, bis sie weich sind. Restliches Gemüse hinzufügen, mit geschlossenem Deckel einige Zeit schmoren lassen. Deckel abnehmen, Flüssigkeit verdampfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse und Mozzarella vermengen. Tarte-Form befetten und bemehlen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen, in die Tarte-Form einlegen, dabei den Rand hochziehen, mit Gemüse und Mozzarella befüllen, mit Parmesan bestreuen, im Ofen bei 200°C 35 Minuten backen. Tarte aus dem Ofen nehmen, mit gehackten Basilikum-Blättern bestreuen und lauwarm servieren.

Gefüllte Blätterteig-Tascherl mit Kraut und Speck

Fingerfood

1 Pkg. Blätterteig (Fertigprodukt), 300 g Frühkraut, 200 g Speckwürfel, 150 g Crème fraîche, 1 TL Kümmel gemahlen (nach Belieben), 1 TL edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Dotter zum Bestreichen

Frühkraut fein schneiden. Speck in der Pfanne auslassen, Frühkraut zugeben, mitrösten, mit Kümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, von der Platte ziehen, Crème fraîche untermengen. Blätterteig ausrollen, in kleine Quadrate schneiden, Krautfülle jeweils in die Mitte der Quadrate geben, Tascherl formen, mit Dotter bestreichen, im vorgeheizten Rohr bei 200°C 20 Minuten backen.