

2024
KW 34

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 Kopfsalat, 1 Karfiol,
1 Melanzani, 1 Zucchini, 1 Bund
Mangold

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Kopfsalat, 1 Blattsalat,
1 Karfiol, 3 Tomaten,
1 Salatgurke, 1 Stangensellerie,
1 Gemüsezwiebel oder 4 Zwiebel

Familienkiste:

1 Kopfsalat, 1 Blattsalat,
1 Broccoli, 2 Paprika, 1 Melanzani,
2 Salatgurken, 7 Tomaten,
1 Gemüsezwiebel

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Im heurigen Jahr beginnt witterungsbedingt die Apfel- und Birnenernte etwas früher wie gewohnt. Übernächste Woche (KW 36) starten wir mit der saftigen und knackigen Jausen-Apfelsorte Gala.

Sehr wichtige Information: Die Äpfel von der Familie Giner sind frisch vom Baum geerntet.

Sie erhalten von uns immer und ausnahmslos "baumfallende" Qualität und niemals überlagerte Ware vom letzten Jahr!

Ca. 1,5 kg aromatische **Williamsbirnen** ergänzen die erste Zusatzkiste Äpfel.

Die Kartoffelpreise für die bereits schalenfesteren Lagerkartoffeln wurden von unseren Landwirten reduziert, womit wir Ihnen für diese gelbfleischigen Geschmackssorten einen sehr fairen Preis anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Kartoffeln

10 kg Lagerkartoffeln Evita
Preis: € 16,60 inkl. MwSt.

KW 34: 28.-30.08.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 27.08.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 36	Pilze (1,2 kg)	€ 19,58
	Äpfel & Birnen (8,5 kg Gala/1,5 kg Williams)	€ 26,68
KW 37	Äpfel (4 kg Gala/6 kg Elstar)	€ 26,68
	Tiroler Feldzwiebeln (4 kg)	€ 12,60
KW 38	Lagerkartoffeln Evita (10 kg)	€ 16,60
KW 39	Äpfel (4 kg Ladina/6 kg Freiherr v. Hallberg)	€ 26,68
	Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 14,20
KW 40	Äpfel (5 kg Elstar/5 kg Jonagold)	€ 26,68
KW 41	Kartoffeln rotschalig (10 kg)	€ 16,60
KW 42	Äpfel (5 kg Gala/5 kg Topaz)	€ 26,68
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60

KW 43	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 26,68
	Kartoffeln mehlig (10 kg)	€ 16,60
KW 44	Lagerkartoffeln Evita (10 kg)	€ 16,60
	Lagerkiste klein (3 kg Karotten/2 kg Rohnen)	€ 14,20
KW 45	Apfelsaft (10 l)	€ 30,65
KW 46	Äpfel (10 kg Boskoop)	€ 26,68
KW 47	Äpfel (3 kg Jonagold/7 kg Topaz)	€ 26,68
	Lagerkiste groß *	€ 19,25
KW 48	Lagerkartoffeln Evita (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
KW 03	Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz)	€ 26,68
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
KW 06	Lagerkartoffeln Evita (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60

* Lagerkiste groß: 3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1 Sellerie, 1-2 Pastinaken, 1 großer Chinakohl

REZEPTE

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

Melanzani-Caprese

Vorspeise für 4 Personen, low carb

1 kleine Melanzani, 2 große Tomaten, 1 große Kugel Mozzarella, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer grob gemahlen, 1 Handvoll Basilikum-Blätter, Olivenöl, Crema di Balsamico

Melanzani, Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden (möglichst gleich viele Scheiben), Knoblauch fein hacken. Melanzani-Scheiben mit Olivenöl bestreichen, im Rohr bei 200°C Umluft plus Grill von jeder Seite 10 Minuten bräunen, mit Salz und Knoblauch würzen. Melanzani-, Tomaten-, Mozzarella-Scheiben und Basilikum-Blätter in eine Form schichten, mit Salz und groben Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Crema di Balsamico beträufeln.

Gerösteter Karfiol mit Knoblauch und Parmesan

Rezept für 4 Personen als Beilage oder 2 Personen als Fingerfood

1 Karfiol, 3 EL Olivenöl, 3 EL geriebener Parmesan, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Zitronensaft, 2 TL Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie

Backrohr auf 220°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Knoblauch fein hacken, Zitronensaft auspressen, Petersilie fein hacken, Karfiol in Röschen teilen. Karfiol-Röschen in einer großen Schüssel mit allen Zutaten außer dem Parmesan vermengen, kräftig würzen, auf dem Backblech ausbreiten und 25 Minuten rösten, zwischendurch wenden. Parmesan darauf verteilen und weitere 5 Minuten im Ofen rösten. Kurz vor dem Servieren Zitronensaft und gehackte Petersilie darauf geben.