

2024
KW 46

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 Chinakohl, 1 Bund Rucola,
25 dag Spinat, 1 Hokkaido,
1 Stange Sprossenkohl

Gemüsekiste:

1 Chinakohl, 1 Radicchio, 30 dag
Spinat, 1 Hokkaido, 1 Kohlrabi,
2 Rohnen, 1 Stange Sprossenkohl

Familienkiste:

1 Zuckerhut oder Endivie, 1 Bund
Rucola, 10 dag Vogerlsalat oder
Kresse, 40 dag Spinat, 1 Hokkaido,
2 Kohlrabi, 3 Rohnen, 1 Stange
Sprossenkohl

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Das Gemüsekistenjahr geht langsam zu Ende, **die letzte Zustellung im heurigen Jahr erhalten Sie in der KW 48** (27.-29. November 2024).

Wir alle machen uns bereits Gedanken, welches Präsent wir unseren Lieben, Freunden und Bekannten zum Weihnachtsfest schenken können. **Um Ihnen eine Idee dazu in die Hand zu geben**, bieten wir folgendes Angebot für die kommende Woche, KW 47 (20.-22. November 2024) und die letzte Lieferwoche, KW 48 (27.-29. November 2024) an...

Zusatzbestellung "Weihnachtspackerl", bestehend aus einem Gutschein für eine Tiroler Gemüsekiste und dem Kochbuch "Gschichtn & Rezepte" mit über 200 Seiten an köstlichen Saisongerichten. Der Sonderpreis für dieses Angebot, mit dem Sie sicher viel Freude bereiten werden, beträgt € 39,90. Die Zustellung erfolgt mit der Lieferung Ihrer Tiroler Gemüsekiste!

Leergut: Sollten Sie noch gesammeltes Leergut im Keller stehen haben, nehmen wir dies noch sehr gerne retour. Jeder wiederverwertbare Karton braucht von den Landwirten nicht gekauft zu werden und spart wertvolle Ressourcen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Äpfel

3 kg Jonagold & 7 kg Topaz
Preis: € 26,68 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Lagerkiste groß

3 kg Karotten, 2 kg Rohnen, 1 Sellerie, 1-2
Pastinaken, 1 großer Chinakohl
Preis: € 19,25 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Weihnachtspackerl

Gutschein für 1 Gemüsekiste &
1 Kochbuch "G'schichtn & Rezepte"
Preis: € 39,90 inkl. MwSt.

KW 47: 20.-22.11.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 19.11.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 48	Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
	Weihnachtspackerl (Gutschein & Kochbuch)	€ 39,90
KW 03	Äpfel (4 kg Rubinella/6 kg Topaz)	€ 26,68
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60
KW 06	Lagerkartoffeln Anuschka (10 kg)	€ 16,60
	Sauerkraut (4 kg)	€ 14,60

Winterkisten 2025

KW 03 15.-17.01.2025
KW 06 05.-07.02.2025

REZEPTE

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

Sprossenkohl-Speck-Spieße

Rezept für 2 Personen als Beilage

400 g Sprossenkohl, 60 ml Gemüsebrühe, 8 Scheiben Bauchspeck, 1 Schuss trockener Weißwein, Salz, ½ TL Pfefferkörner, 1 EL Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

Kohlsprossen putzen, auf 8 Holzspieße mit je einer Scheibe Speck stecken. Jede Sprosse spiral- bzw. wellenförmig mit Speck umwickeln, dabei den Speck mit aufspießen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spieße rundherum anbraten und anschließend mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen, 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen, mit Salz und grob zerstoßenem Pfeffer würzen.

Muschel-Nudeln mit Spinatfüllung

Rezept für 2 Personen

200 g große Nudeln in Muschelform (Lumaconi oder Conchiglioni), 200 g Blattspinat, 100 g passierte Tomaten, 80 g Zwiebel, 50 g Ricotta, 6 EL geriebener Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Anrösten
Muschel-Nudeln in Salzwasser weichkochen, auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Spinat waschen, kurz in kochendes Salzwasser tauchen, kalt abschrecken, gut ausdrücken, klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter anrösten, Spinat zugeben, Ricotta und 2 EL Parmesan untermischen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Muschel-Nudeln mit Spinat-Ricotta-Mischung füllen. Passierte Tomaten in die Auflaufform geben, Nudeln daraufsetzen, mit 4 EL Parmesan bestreuen und im Backrohr bei 180°C 15 Minuten goldbraun überbacken.