

2024  
KW 46

Hannes 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 grüner Salat, 1 Butternuss-Kürbis, 1 Pastinake, 5 bunte Karotten, 1 Stange Sprossenkohl

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

#### Gemüsekiste:

1 roter Salat, 1 grüner Salat, 1 Butternuss-Kürbis, 40 dag Spinat, 5 bunte Karotten, 1 Broccoli, 1 Stange Sprossenkohl

#### Familienkiste:

1 Endivie, 1 Radicchio, 1 Butternuss-Kürbis, 50 dag Spinat, 1 Bund Petersilie, 1 Karfiol, 6 bunte Karotten, 1 Stange Sprossenkohl

### 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	<b>Lagerkartoffeln</b> Bernina (10 kg)	€ 16,60
	<b>Sauerkraut</b> (4 kg)	€ 14,60
	<b>Weihnachtspackerl</b> (Gutschein & Kochbuch)	€ 39,90
KW 03	<b>Äpfel</b> (4 kg Rubinella/6 kg Topaz)	€ 26,68
	<b>Sauerkraut</b> (4 kg)	€ 14,60
KW 06	<b>Lagerkartoffeln</b> Bernina oder Evita (10 kg)	€ 16,60
	<b>Sauerkraut</b> (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](http://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.