

2024
KW 25

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 Romanischer Salat, 1 Zucchini,
1 Broccoli oder Karfiol, 1 Bund
Radieschen, 1 kg Frühkartoffeln

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Romanischer Salat, 1 Blattsalat,
1 Zucchini, 1 Broccoli oder Karfiol,
1 Bund Radieschen,
1 kg Frühkartoffeln, 1 Kohlrabi

Familienkiste:

1 Romanischer Salat, 1 Blattsalat,
2 Zucchini, 1 Broccoli oder
Karfiol, 2 Bund Radieschen, 1 kg
Frühkartoffeln, 2 Kohlrabi, 1 Bund
Jungzwiebeln

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Offensichtlich hat nach dieser langen, feuchtnassen Phase der Sommer die Oberhand gewonnen. Das Gemüse wird sich nun rasch in seiner saisonalen Vielfalt entwickeln, sodass Ihr Angebot für abwechslungsreiche und schmackhafte Gerichte immer größer wird. **In dieser Woche hat die Ernte der ersten Tiroler Frühkartoffeln begonnen**, viele von Ihnen warten ja bereits auf die besondere Qualität der heimischen Ware. In der kommenden Woche bieten wir Ihnen die erste Zusatzkiste Frühkartoffeln an, je nach Bedarf in der 5kg oder 10 kg Einheit. Bitte beachten Sie, dass die ersten Frühkartoffeln noch nicht schalenfest und daher nur bedingt lagerfähig sind (ca. 3-4 Wochen, kühl und dunkel). Zudem sind selbstverständlich auch in den Gemüsekisten immer wieder kleinere Mengen Kartoffeln enthalten.

Einlagesäcke: Leider ist bei der neuen Lieferung der Einlagesäcke ein Produktionsfehler passiert, die Schweißnaht hält nicht! Ersatzweise müssen diese nun bis zur Lösung des Problems durch die Plastik-Einlagesäcke ersetzt werden. Wir bitten Sie darum, diese im Plastikrecycling zu entsorgen und hoffen diesbezüglich auf Ihr Verständnis.

Vielen Dank für die Rückgabe sämtlicher Leergutkartons!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Frühkartoffeln

5 kg

Preis: € 13,75 inkl. MwSt.

10 kg

Preis: € 18,29 inkl. MwSt.

KW 26: 26.-28.06.2024

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens
Dienstag, 25.06.2024, 12 Uhr, per Telefon,
E-Mail oder Fax zu bestellen.

REZEPTE

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

Broccoli mit Mandeln, Knoblauch und Pecorino

Rezept für 2 Personen

400 g Broccoli, 50 g Butter, 50 g Mandelblättchen, 50 g Pecorino oder Parmesan, 1 Knoblauchzehe

Knoblauch in Scheiben schneiden, Pecorino oder Parmesan grob reiben. Mandelblättchen trocken (ohne Fett) in der Pfanne rösten. Broccoli in Röschen teilen, bissfest garen. Knoblauch zusammen mit dem Broccoli in Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Pecorino und Mandelblättchen bestreut servieren.

Salat aus Frühkartoffeln

Rezept für 4 Personen als Salat

800 g Frühkartoffeln, 4 hartgekochte Eier, 2 Karotten, 2 Jungzwiebel, 125 ml Sauerrahm, 60 ml Mayonnaise, 1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer, ½ Bund Petersilie

Kartoffel in der Schale kochen, abkühlen lassen, halbieren. Eier vierteln, Karotten reiben, Jungzwiebeln fein schneiden, Petersilie fein hacken. Alle Zutaten vermengen, einige Stunden gut zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Spaghetti mit Zucchini-Zitronen-Creme und Räucherlachs

Rezept für 4-5 Personen

500 g Spaghetti, 1-2 Zucchini, 300 g Frischkäse natur, 200 ml Gemüsebrühe, 125 g Crème Fraîche mit Kräuter, etwas Nudelwasser, 1 Knoblauchzehe, ½ unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle; 200 g Räucherlachs

Zucchini grob raspeln, Knoblauch fein hacken, Zitrone auspressen und Schale abreiben, Räucherlachs in Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Knoblauch anbraten, Zucchini raspel zugeben und mitrösten. Frischkäse mit Crème Fraîche und Zitronenabrieb vermengen, zum Zucchini geben, unter Rühren schmelzen lassen, mit Suppe aufgießen und ein paar Minuten köcheln lassen. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, beim Abseihen etwas Nudelwasser auffangen und je nach gewünschter Konsistenz zur Zucchini-Creme geben. Sauce mit Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Spaghetti auf Tellern anrichten, mit der Zucchini-Creme übergießen, Lachsstreifen darauf verteilen servieren.