2025
KW 16

Romed Puelacher

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:
10 dag Schnittsalat, 1 Bund Radieschen, 30 dag Spinat, 1 kg festkochende Kartoffeln (Ditta), 1 Lauch

Gemüsekiste:
1 grüner Blattsalat, 10 dag Schnittsalat, 10 dag Vogerlsalat, 1 Bund Radieschen, 50 dag Spinat, 1 kg festkochende Kartoffeln (Ditta), 1 Lauch

Familienkiste:
1 grüner Blattsalat, 10 dag Schnittsalat, 10 dag Vogerlsalat, 2 Bund Radieschen, 60 dag Spinat, 1 kg festkochende Kartoffeln (Ditta), 2 Lauch, 1 Sellerie

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüsekiste!

Das für das Inntal typische Frühlingswetter hat uns wiederum beste Wachstumsbedingungen für die erste Gemüseernte beschert. Viele Kulturen sind bereits gesät und gepflanzt, womit wir mit großer Vorfreude in die Saison starten. Dank der guten Zusammenarbeit mit unseren vier kleinstrukturierten Landwirten und Optimierungen bei organisatorischen Abläufen, konnten wir die geringfügige Preisanpassung deutlich unter der Inflationsrate halten.
Vorbehaltlich von Witterungseinflüssen können wir Ihnen **ein breites Saisonsortiment von über 50 Gemüsesorten** während des Jahres anbieten und eine Versorgungssicherheit und Preisstabilität garantieren.
Weiters wurden die Kapazitäten geschaffen, dass unsere Gemüsekisten-Chauffeure in allen Zustellgebieten zusätzliche Kunden wöchentlich bedienen können.
Leergut: Wir bitten Sie, uns die leeren Kartons wieder zur Verfügung zu stellen, herzlichen Dank dafür!
Preise: Die "Kloane" kostet € 14,80, die "Tiroler Gemüsekiste" € 16,98 und die "Familienkiste € 20,68, inkl. Mwst., vor Ihre Haustüre, bzw. Ihre Abladestelle.
Die **Zusatzkisten** in der kommenden Woche sehen Sie rechts oben im Balken, in den beiden darauffolgenden Wochen KW18 (30.4.-2.5.) und KW 19 (7.5.-9.5.) liefern wir Ihnen bei Bedarf gerne die **Kräuterkiste** vom Spezialisten Strillinger aus Söll.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüsekiste

Zusatzkiste: Apfelsaft
10 l im Vakuumbeutel
Preis: € 30,65 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Kartoffeln
5 kg Ditta
Preis: € 13,75 inkl. MwSt.

Zusatzkiste: Apfelessig
3 l naturvergorener Apfelessig im Vakuumbeutel
Preis: € 25,28 inkl. MwSt.

KW 17: 23.-25.04.2025
Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 22.04.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 18 & KW 19 € 17,95

Kräuter im Topf: 6 Kräutertöpfe: 1 Basilikum genovese, 1 Petersilie krause, 1 Pfefferminze, 1 Rosmarin, 1 Thymian, 1 Oregano

REZEPTE

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

Pasta mit Pesto aus Blattspinat und Pistazien

Rezept für 4 Personen • *400 g Pasta (z.B. breite Bandnudeln)* • Pasta al dente kochen.
Pesto aus Blattspinat und Pistazien: 100 g Blattspinat, 100 g Kartoffeln, 40 g Pistazien, 4 EL Olivenöl, 2 EL geriebener Parmesan, 2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarin-Zweig, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Blattspinat in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen (Sieb) und auskühlen lassen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser weichköcheln, abgießen. Die Hälfte der Kartoffelwürfel mit etwas Olivenöl und dem Rosmarin-Zweig in einer Pfanne rösten, mit Salz würzen, Rosmarin-Zweig entfernen. In einem höheren Gefäß blanchierten Blattspinat, restliche Kartoffelwürfel, 30 g Pistazien, Olivenöl, Parmesan, Knoblauchzehen und Salz sehr fein pürieren, mit 2-3 EL Nudelwasser verdünnen. Pasta mit dem Pesto vermengen, auf Tellern verteilen, mit gerösteten Kartoffelwürfel und restlichen Pistazien garnieren, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, nach Belieben mit Parmesan servieren.

Blätterteig-Muffins mit Lauch

1 Pkg. Blätterteig (Fertigprodukt) • Fülle: 250 ml Rahm, 100 g Lauch, 100 g würziger Hartkäse, 50 g Schinkenspeck, 3 Eier, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rahm und Eier verquirlen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Lauch in feine Ringe, Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Käse reiben. Backrohr auf 180°C vorheizen. Muffin-Formen mit Fett ausstreichen (wenn nicht beschichtet). Blätterteig ausrollen, mit einem runden Ausstecher, der größer ist als die Muffin-Formen, Kreise ausstechen. Blätterteig-Kreise in die Muffin-Formen drücken. Lauch, Schinkenspeck und Käse vermengen, in die Muffins füllen, mit dem Eier-Rahm übergießen, 40 Minuten backen. Die Blätterteig-Muffins schmecken kalt und warm.

Radieschen-Kartoffel-Suppe

Rezept für 4 Personen
750 ml Gemüsebrühe, 450 g Kartoffeln, 125 ml Rahm, 120 g Karotten, 100 g Zwiebel, 50 g Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Radieschen, 1 Prise Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Schnittlauch, Butter zum Anschwitzen, Schwarzbrotwürfel
Kartoffeln und Karotten schälen, würfelig schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch fein hacken. Lauch in feine Ringe, Radieschen in feine Scheiben schneiden, einen kleinen Teil davon als Suppeneinlage auf die Seite geben. Zwiebel und Lauch in Butter leicht anschwitzen, Kartoffeln und Karotten mitrösten, mit Suppe aufgießen, 15 Minuten weichkochen. Knoblauch, Radieschen und Rahm zur Suppe geben, Suppe mit einem Mixstab pürieren, pikant würzen. Schwarzbrotwürfel ohne Fett knusprig anrösten, auskühlen lassen. Suppe mit Radieschenscheiben, Schwarzbrotwürfel und Schnittlauch anrichten und servieren.