

2025
KW 18

Romed Puelacher



Tiroler Gemüsekiste GmbH & Co KG
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, 10 dag Kresse, 1 Bund Radieschen, 1 kg mehliges Kartoffeln, 1 Kohlrabi

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüse

kiste:

1 Kopfsalat, 1 Romanischer Salat, 10 dag Kresse, 1 Bund Radieschen, 1 Bund Jungzwiebel, 1 kg mehliges Kartoffeln, 2 Kohlrabi

Familien

kiste:

2 Romanische Salate, 10 dag Kresse, 10 dag Rucola, 2 Bund Radieschen, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Jungzwiebel, 1 kg mehliges Kartoffeln, 2 Kohlrabi

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüse

kiste!

Bereits Sebastian Kneipp hat den **Rosmarin** als eine außerordentliche Heilpflanze bezeichnet. Damals belächelt, wurde diese Aussage im Jahr 2011 bestätigt, als Rosmarin zur Heilpflanze des Jahres gekürt wurde. Die ätherischen Öle, Phenole und Flavonoide können harmonisierend für die Verdauung, entzündungshemmend, krampflösend und entspannend wirken. Neben der vielfältigen Anwendung als Küchenkraut ist **Thymian** ein häufiger Bestandteil in Kräutertee-Rezepturen. Bei richtiger Anwendung helfen diese Tees bei Hustenreiz und können eine schleimlösende Wirkung haben. Unbestritten sind die Anwendungen zur natürlichen Desinfektion der Mundhöhle und damit einhergehend eine Milderung bei Entzündungen des Zahnfleisches. Heilkräuter sind keine Medikamente, sondern ein wichtiger Bestandteil einer gesund erhaltenden Ernährung!

Zusatzkisten in den folgenden Wochen: Nächste Woche bieten wir Ihnen noch einmal das **Kräutersortiment** an und womöglich als Idee für den Muttertag, das **Kochbuch** "G'schichtn & Rezepte". Den naturvergorenen **Apfelessig** im 3 l Vakuumbutel können wir in der KW 20 und 21 mitliefern. **Spargel** ist derzeit noch in der KW 21 lieferbar.

"Wasser ist Leben!" – Vergessen Sie bitte nicht auf das wichtigste Lebensmittel.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern und das Team der Tiroler Gemüse

kiste

Zusatz

kiste: **Kräuter im Topf**

6 Kräutertöpfe: je 1 Basilikum genovese, Petersilie krause, Pfefferminze, Rosmarin, Thymian, Oregano

Preis: € 17,95 inkl. MwSt.

Zusatz

kiste: **Kochbuch**

"G'schichtn & Rezepte", 216 Seiten, gebunden

Preis: € 29,90 inkl. MwSt.

KW 19: 07.-09.05.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 06.05.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau Zusatzkisten

KW 20	Apfelessig (3 l im Vakuumbutel)	€ 25,28
KW 21	Spargel (je 500 g weiß & grün, 300 g Suppenspargel)	€ 20,95
	Apfelessig (3 l im Vakuumbutel)	€ 25,28

REZEPTE

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

Gnocchi mit Petersilien-Kapern-Sauce

Rezept für 4 Personen

Gnocchi: 1000 g Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Ei, Salz

Petersilien-Kapern-Sauce: 4 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 2 EL kleine Kapern, ½ Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Saft und Schale von 1 unbehandelte Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Parmesan-Späne zum Garnieren

Kartoffeln kochen, schälen, zerdrücken, mit Mehl, Ei und Salz zu einem Teig verkneten. Teig in 2 cm dicke Rollen formen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden, Gnocchi formen, diese in Salzwasser köcheln, bis sie aufsteigen (3-4 Minuten) und an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale abreiben, Saft auspressen. Knoblauch fein, Petersilie grob hacken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi darin kurz schwenken, Petersilie, Knoblauch und Kapern zugeben, gut durchrühren, mit Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer würzen, mit Parmesan-Spänen garniert servieren.

Blätterteigfleck mit Jungzwiebel und Frühlingsgrün

Rezept für 4 Personen

1 Blätterteig, 3 Jungzwiebeln, 2 kleine rote Zwiebeln, 200 g Feta, 1 Becher Crème Fraîche natur, 1 Handvoll Kresse oder Rucola, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Blätterteig ausrollen. Jungzwiebeln putzen, längs halbieren, rote Zwiebeln in Scheiben schneiden. Feta zerbröckeln. Blätterteig mit Crème Fraîche bestreichen, mit Jungzwiebeln, roten Zwiebeln und Feta belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, bei 180°C 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit frischer Kresse oder Rucola garnieren.

Saiblings-Filet gebraten auf Kohlrabi-Bärlauch-Creme

Rezept für 2 Personen

2 Saiblings-Filet (mit Haut, ohne Gräten), 1 Kohlrabi, 1 Bund Bärlauch, 1 Bio-Zitrone (Schale), 250 ml Rahm, etwas Suppe, Salz, Pfeffer, Öl (z.B. Bärlauch-Öl) zum Braten

Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fischfilets auf der Hautseite knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Kohlrabi mit Rahm und Suppe weichkochen, Bärlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Stabmixer pürieren, auf Tellern anrichten. Die Saiblings-Filet mit der Hautseite nach oben darauf setzen, mit Blütenblättern oder Petersilie garnieren, vorzugsweise mit Kartoffeln servieren.