

2025
KW 26

Josef Posch



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, 1 Bund
Rohren, 1 Zucchini, 1 kg
Frühkartoffeln, 1 Romanesco

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Kopfsalat, 1 kg Frühkartoffeln,
1 Bund Rohren, 2 Zucchini,
2 Snackgurken, 1 Romanesco,
1 Fenchel

FamilienKiste:

1 Kopfsalat, 1 Eissalat, 1,5 kg
Frühkartoffeln, 2 Bund Rohren,
1 Romanesco, 3 Zucchini,
3 Snackgurken, 2 Fenchel

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

Die Ferien rücken näher und damit beginnt die Haupturlaubszeit. Bitte geben Sie uns frühzeitig ein etwaiges Aussetzen der Zustellung bekannt, das ist spätestens der Dienstag um 12 Uhr, in der betreffenden Woche. Danach wird von uns kistengenau und endgültig bei den Landwirten bestellt. Um Fehler in der Organisation und Logistik zu vermeiden, können spätere Abmeldungen leider nicht berücksichtigt werden. Bei digitalen Bestellungen (Mail, GemüseKisten App, Anrufbeantworter) kommt immer eine persönliche Bestätigung von uns, im Normalfall am selben, spätestens jedoch am nächsten Tag!

In der kommenden Woche bieten wir Ihnen nochmals die besonders schmackhaften **Frühkartoffeln Anuschka** in einer 5 kg oder 10 kg Einheit an.

In den beiden darauffolgenden Wochen, KW 28 (9.-11.7.) und KW 29 (16.-18.7.) erhalten wir von Regina Norz die **fruchtigen Herzkirschen**.

Die ZusatzKiste **Tiroler Feldzwiebel** bieten wir ebenso in KW 28 und 29 an: Eine absolute Rarität für Tirol, die im letzten Jahr so richtig eingeschlagen hat.

Es wird eine tolle Ernte abgeben, die heißen Tage begünstigen eine optimale Bodentrocknung und Schalenbildung. Sie können dieses Zusatzangebot ab sofort bestellen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZusatzKiste: Frühkartoffeln

5 kg

Preis: € 14,20 inkl. MwSt.

10 kg

Preis: € 18,98 inkl. MwSt.

KW 27: 02.-04.07.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 01.07.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

Vorschau ZusatzKisten

KW 28	Kirschen (1,8 kg)	€ 24,25
	Zwiebeln (4 kg)	€ 12,98
KW 29	Kirschen (1,8 kg)	€ 24,25
	Zwiebeln (4 kg)	€ 12,98

REZEPTE

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

Romanesco-Fenchel-Pasta mit Chili-Brösel

Rezept für 4 Personen

Romanesco-Fenchel-Pasta: 450 g Romanesco, 350 g Pasta (z.B. Spaghetti, Bandnudeln...), 250 g Fenchel, 200 ml Weißwein trocken (ersatzweise Orangensaft), 30 g getrocknete Tomaten in Öl, 4 EL Olivenöl, 3 EL kleine Kapern, 1 Bio-Zitrone (Schale, abgerieben), Salz
Pasta al dente kochen. Romanesco in Röschen teilen, Stiele abschneiden. Fenchel halbieren, Strunk keilförmig ausschneiden, Fenchelknolle in 1 cm dicke Spalten, getrocknete Tomaten klein schneiden. Olivenöl erhitzen, Romanesco-Röschen und Fenchel-Spalten darin 5 Minuten anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Zitronenschale und Salz würzen, ein paar Minuten schmoren lassen, getrocknete Tomaten und Kapern zugeben, mit der Pasta vermengen, mit Chili-Bröseln bestreut servieren.

Chili-Brösel: 50 g Semmelbrösel, 4 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, ½ TL Chiliflocken (oder mehr, je nach Belieben), Salz

Knoblauch fein hacken. Olivenöl mäßig erhitzen, Knoblauch und Chiliflocken hell anschwitzen, Semmelbrösel einrühren, anrösten, mit Salz würzen.

Blätterteig-Tarte mit Zucchini

Rezept für 1 Tarte

1 Blätterteig (Fertigprodukt), 2 Zucchini

Guss: 250 ml Rahm, 100 g Bergkäse, 60 g Parmesan, 50 g Mehl, 3 Eier, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Springform mit Butter ausfetten. Blätterteig hineinlegen, Rand in Falten legen. Zucchini der Länge nach in sehr dünne Scheiben hobeln (Kartoffelschäler). Petersilie und Knoblauch fein hacken. Zucchini-Scheiben aufrecht in die Form stellen, geriebenen Bergkäse in die Lücken füllen. Rahm, Parmesan, Eier, Mehl, gehackten Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer verquirlen, gleichmäßig über die Zucchinischeiben gießen, sofort backen (damit die Zucchini nicht zu viel Wasser ziehen). Tarte bei 220°C 30 Minuten backen, Hitze auf 180°C reduzieren, weitere 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen. Springform entfernen und auskühlen lassen, damit der Guss noch etwas fester werden kann.

Rohnessalat mit Schafskäse und Basilikum

Rezept für 2 Personen

2 faustgroße Rohren, 150 g Schafskäse in der Salzlake (Feta), 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum (frisch oder ersatzweise tiefgekühlt)

Rohren waschen, weichkochen, schälen, blättrig oder würfelig schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, 15 Minuten ziehen lassen. Auf einer Platte anrichten, mit Feta (gewürfelt oder zerkrümelt) und Basilikum bestreuen.