

2025
KW 26

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, 1 Frühlkraut,
2 Tomaten, 1 kg Frühkartoffeln,
5 Karotten, 2 Zwiebel

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüse

1 Romanischer Salat, 1 roter
Blattsalat, 1 Gurke, 1 kg Frühkar-
toffeln, 1 Romanesco, 6 Karotten,
4 Zwiebel

Familien

1 Romanischer Salat, 1 roter
Blattsalat, 1 Gurke, 1,5 kg Früh-
kartoffeln, 8 Karotten, 5 Zwiebel,
1 Romanesco, 2 Paprika

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler Gemüse

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, Gemüse

Zusatz

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 Zusatz

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.

Frühkartoffeln mit Kräuter-Joghurt-Sauce

Rezept für 3-4 Personen

1 kg Frühkartoffeln, Kräuter-Joghurt-Sauce: 150 g Joghurt, 100 g Mayonnaise, nach Belieben 80 g Zwiebel, 4 hart gekochte Eier, etwas Weißweinessig, 1 kleiner Bund Petersilie, 1 kleiner Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Frühkartoffeln gut waschen, weichkochen und mit der Kräuter-Joghurt-Sauce servieren. Hartgekochte Eier, Zwiebel und Kräuter fein hacken, mit Joghurt, Mayonnaise und Weißweinessig vermengen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Gurkensalat mit Sauerrahm-Dressing

Rezept für 2 Personen

300 g Gurken, 150 g Sauerrahm, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll frische Kräuter (z.B. Dill)
Gurke schälen, in feine Scheiben hobeln, salzen und 1 Stunde ziehen lassen. Knoblauch fein hacken. Gurken gut ausdrücken. Alle restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen, Gurken damit marinieren. Passt gut zu Gegrilltem.