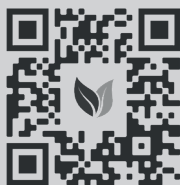


2025
KW 29

Anton Giner



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 Little Gem, 1 Bund Jungzwiebel,
1 Gurke, 1 Karfiol, 2 Zucchini

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

GemüseKiste:

1 Little Gem, 1 Radicchio, 3 Tomaten,
2 Zucchini, 3 Rohnen,
1 Gurke, 1 Bund Petersilie

FamilienKiste:

1 Little Gem, 1 Radicchio, 4 Tomaten,
2 Zucchini, 1 Melanzani,
1 Karfiol, 1 Kohlrabi, 2 Gemüsezwiebel

Werte Genießerin und werter Genießer der Tiroler GemüseKiste!

In diesem Jahr konnten wir leider nicht den Bedarf an den "**Beerennaschkisten**" in gewohnter und erwarteter Manier zustellen. Der Hauptgrund war das extrem zeitige Frühjahr, die Himbeeren, z. T. auch die Heidelbeeren, waren in voller Blüte und dann kam der kalte und nasse Mai. Das hat sehr viel Ertrag gekostet! Umso erfreulicher ist, dass sich speziell die **Heidelbeeren** ganz toll erfangen haben.

Unser langjähriger Partner "Floberry" kann uns für die **KW 30 (23.-25.7.2025) und KW 31 (30.7.-1.8.2025) eine sortenreine Heidelbeerkiste mit 8 x 200 g** anbieten. Das Angebot gilt, solange der Vorrat reicht.

ZusatzKiste Pilze: Die Mischung mit Portobello, braunen Champignons und Shiitake von "Tyrolpilz" hat sich als Volltreffer und sehr beliebt herausgestellt. In der kommenden Woche können wir Ihnen diese ZusatzKiste bei Bedarf gerne vor die Haustüre stellen.

ZusatzKisten Kartoffeln: Sowohl die 5 kg (KW 30, 31), als auch die 10 kg Einheit (KW 31) kann in den kommenden beiden Wochen wieder auf Vorrat bestellt werden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gemüsebauern & das Team der Tiroler GemüseKiste

ZusatzKiste: Frühkartoffeln

5 kg Frühkartoffeln "Anuschka"

Preis: € 14,20 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Pilze

Portobello (2 Tassen je 3 Stück), Champignons (2 Tassen je 200 g), Shiitake (1 Tasse, 150 g)

Preis: € 18,90 inkl. MwSt.

ZusatzKiste: Heidelbeeren

8 x 200 g

Preis: € 29,05 inkl. MwSt.

KW 30: 23.-25.07.2025

Wir bitten das Zusatzangebot bis spätestens Dienstag, 22.07.2025, 12 Uhr, per Telefon, E-Mail oder Fax zu bestellen.

REZEPTE

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

Gefüllte Zucchini-Boote mit Faschiertem

Rezept für 4 Personen

800 g Zucchini, 500 g Faschiertes, 400 g geschälte Tomaten, 100 g Zwiebel, 100 g würziger geriebener Hartkäse, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Thymian, 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Petersilie, Öl zum Anbraten, Suppe oder trockener Weißwein zum Untergießen

Backrohr auf 180°C vorheizen. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Zucchinienden wegschneiden, längs halbieren, mit einem kleinen Löffel 2 cm tief längs aushöhlen, Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel in Öl anschwitzen, Faschiertes zugeben, krümelig anbraten, Zucchini-Fruchtfleisch, Tomaten und Knoblauch mitbraten, schmoren lassen, mit Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer würzen, Petersilie untermengen. Die ausgehöhlten Zucchini mit der Masse füllen, mit Käse bestreuen, in eine mit Öl ausgestrichene, feuerfeste Form legen, Suppe oder Weißwein untergießen, im Rohr 35 Minuten überbacken. Dazu serviert man am besten einen Blattsalat.

Pasta mit karamellisiertem Radicchio, Eierschwammerl und Walnüssen

Rezept für 2 Personen

Karamellisierter Radicchio: 1 Radicchio, 1 kleine Zwiebel, 1 Orange, ½ Zitrone, 1 EL Öl, 1 EL Honig oder brauner Zucker
400 g Pasta (z.B. Linguine); 200 g Eierschwammerl, etwas Butter zum Anbraten, ½ Bund Petersilie, 1 Handvoll Walnüsse

Pasta al dente kochen, abschrecken, warmhalten. Walnüsse und Petersilie hacken. Eierschwammerl putzen, Enden entfernen. Radicchio vierteln, Strunk nicht ganz entfernen. Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Orange und Zitrone auspressen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Radicchio von allen Seiten etwa 5 Minuten braten, Zwiebel mitrösten, mit Honig oder Zucker beträufeln und leicht karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und 3 Minuten ziehen lassen, mit Zitronensaft beträufeln, zu der Pasta geben. Pfanne ausputzen, etwas Butter schmelzen, Eierschwammerl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, ebenso zur Pasta geben und alles gut vermengen. Auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie und Walnüssen garniert servieren.

Überbackenes Gemüse

Rezept für 4 Personen

1000 g Gemüse (Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Kartoffeln, Karfiol, ...)

Sauce: 250 ml Gemüsebrühe, 125 ml Schlagobers, 3 EL Butter, 3 EL Mehl, 2 Dotter, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gemüse putzen, klein schneiden oder zerteilen, bissfest garen. Mehl in Butter hell anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Obers aufgießen, unter ständigem Rühren dick einkochen, vom Herd nehmen, mit Zitronensaft, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, Dotter einrühren. Rohr auf 180°C erhitzen, Gemüse in eine Auflaufform schichten, mit der Sauce übergießen, im heißen Rohr 15 Minuten überbacken.

Vorschau ZusatzKisten

KW 31	Frühkartoffeln (10 kg)	€ 18,98
	Frühkartoffeln (5 kg)	€ 14,20
	Heidelbeeren (8 x 200 g)	€ 29,05