

2025
KW 29

Hannes 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 Lollo Bionda, 3 Tomaten,
3 Zwiebel, 1 Gurke, 1 Broccoli

Witterungsbedingt sind Änderungen möglich!

Gemüsekiste:

1 Eissalat, 1 roter Salat, 4 Tomaten,
4 Zwiebel, 1 Melanzani,
1 Frühkraut, 1 Broccoli

Familienkiste:

1 Eissalat, 1 roter Salat, 5 Zwiebel,
¾ kg Tomaten, 1 Frühkraut, 2 Zucchini,
1 Broccoli, 2 Fenchel

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.

Vorschau Zusatzkisten

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

REZEPTE

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

Penne mit Broccoli-Knoblauch-Sauce

Rezept für 4 Personen

400 g Penne, 400 g Broccoli, 200 ml Rahm, 100 ml Weißwein, 25 g Butter, 2 frische Knoblauch oder 6 Knoblauchzehen (getrocknet), 1 Peperoncino, Salz, Pfeffer grob gemahlen

Penne al dente kochen. Broccoli in Röschen teilen, bissfest garen. Frischen Knoblauch in Ringe schneiden, getrockneten Knoblauch fein hacken, Peperoncino in dünne Streifen schneiden. Butter aufschäumen lassen, Knoblauch und Peperoncino darin schwenken, mit Weißwein aufgießen, gut zur Hälfte einkochen lassen, Rahm angießen, Broccoli zugeben, anwärmen, mit Penne vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, sofort servieren.

Tomaten und Fenchel überbacken

Rezept für 2 Personen

4 Tomaten, 2 Fenchel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Anbraten; Zum Bestreuen: 60 g Semmelbrösel, 60 g Parmesan gerieben, 1 TL Zitronenabrieb

Tomaten häuten (mit kochendem Wasser überbrühen) und in Würfel, Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel hell anrösten, Fenchel und Knoblauch zugeben, leicht anbraten, mit Tomatenwürfel ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten schmoren lassen, anschließend in eine feuerfeste Form geben. Semmelbrösel, Parmesan und Zitronenabrieb gut vermischt darüberstreuen, bei 220°C 15 Minuten goldbraun überbacken.

Frühkraut mit Salbei-Butter

Rezept als Beilage z.B. zu Ripperl vom Grill, Kartoffeln, ...

1 Frühkraut, 4 EL Butter, 2 EL frische, gehackte Salbeiblätter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Frühkraut in feine Streifen schneiden. Butter aufschäumen lassen, gehackte Salbeiblätter darin schwenken, Frühkraut zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, bei guter Hitze zugedeckt kurz braten (Achtung brennt schnell an, wirklich nur kurz braten), bei Bedarf nachwürzen.

Tipp: Marinade für 2 Rippenbögen vom Schwein: 4 EL Honig, 4 EL süßer Senf, 2 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer; Rippenbögen marinieren und grillen.