

27. Mai bis
2. Juni 2024

SOMMERKULTUR

Neues aus unserer Gärtnerei

Liebe Kund*innen,

wir sind früh dran in diesem Jahr. Es ist deutlich wärmer, als üblich. Obstblüte, Gartenblumen, Eiseilige - die Natur ist zwei bis vier Wochen früher unterwegs, als wir es gewohnt sind. Die außergewöhnlichen Klimaverhältnisse stellen unsere Gärtner*innen vor viele Herausforderungen: Immer wieder Umdenken, Entscheidungen treffen, flexibel sein. Je nach Wetterlage geht es ins Freiland oder ins Folienhaus. Zeiten ohne Sonne entlasten bei der körperlichen Arbeit und der viele Regen ist erfreulich, jedoch auch für die Schnecken. Die trockene Wärme vor einigen Wochen hat so mancher Kultur bereits Stress bereitet, dafür stehen die gepflanzten Sommerkulturen wie Tomaten und Gurken in den Tunneln schon sehr gut!

Veranstaltungen & Termine: Die nächste **Führung durch unsere Gärtnerei** findet statt am **Samstag, 1. Juni um 14 Uhr**. Am **Freitag den 21. Juni** veranstaltet die Sielmann-Stiftung in unserer Gärtnerei einen **Familien-Aktionstag** zum Entdecken der Gärtnerei und gemeinsam Kochen. Alle Infos finden Sie online auf www.lotta-karotta.de

Wochenrezepte

Frühkartoffeln mit Brokkoli & Eiern in Petersiliensoße

500g Frühkartoffeln, 4 Eier, 1 Brokkoli, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 600 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Chili, 4 EL Milch, 150g Crème fraîche, ½ Bund Petersilie

1. Kartoffeln ca. 20 Min. kochen. Die Brokkoliröschen abtrennen und ca. 8 Min. köcheln. Eier kochen und pellen.
2. Butter in Pfanne erhitzen, Mehl einstreuen und gut verrühren. Gemüsebrühe nach und nach angießen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Milch und Crème fraîche unterrühren und köcheln lassen.
3. Petersilie feinhacken, unterheben, anschließend die Eier zur Sauce geben und mit Brokkoli und Kartoffeln servieren.



1 von 3 Weinprobe-
paketen gewinnen!

Gewinnspiel zum 25. Jubiläum

25 Jahre LOTTA KAROTTA – das möchten wir zusammen mit Ihnen feiern! Für das Jubiläum wartet ein besonderes Angebot: Wir verlosen 3 Pakete für unsere Online-Weinprobe am 7. Juni um 19 Uhr, begleitet vom Weingut Schönhals mit ihren Zukunftsweinen. Mit dem Paket zur Weinprobe liefern wir Ihnen 4 ausgewählte Weine sowie jeweils eine passende Begleitung von Käse bis hin zu Schokolade.

Sie möchten am Gewinnspiel teilnehmen? **So geht's: Bis zum 2. Juni eine Rezension für LOTTA KAROTTA Bio-Lieferservice bei Google hinterlassen und danach eine kurze Mail an marketing@lotta-karotta.de schreiben, damit wir Ihre Rezension eindeutig zuordnen können.**

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein vorhandenes Kundenkonto bei uns. Viel Glück beim Gewinnspiel, wir freuen uns auf Sie!

Kohlrabisalat mit Aprikosen

1 Kohlrabi, 100g Aprikosen, Pfeffer, Salz & Zucker, 1 Zitrone, 1 Becher Joghurt oder Sauerrahm, Paprikapulver, Garam Masala oder Currypulver

1. Den Kohlrabi schälen und grob raspeln. Die Aprikosen vierteln oder fein würfeln und zu dem Kohlrabi geben.
2. Die Zitrone pressen und den Salat mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 EL Honig würzen.
3. Den Joghurt mit Paprikapulver und Garam Masala bzw. Currypulver würzen und mit dem Salat verrühren.
4. Den Salat 15 Min. ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen abschmecken.

Spitzkohl-Gnocchi-Gratin

400g Spitzkohl, 400g Gnocchi, 250g Milch, 1 EL Mehl, 1 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, 50g Blauschimmelkäse, 2 EL Pinienkernen,

1. Spitzkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Spitzkohl ca. 4 Min. in kochendem Wasser garen. Auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
2. Gnocchi und Spitzkohl in einer flachen Auflaufform verteilen.
3. Das Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. In einem Topf die Milch aufkochen, dann das gerührte Mehl dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen, bis es dick wird. Von der Kochstelle nehmen und den Sauerrahm zugeben. Mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Kräutern abschmecken.
4. Die Soße über die Gnocchi und den Spitzkohl gießen. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden und mit Pinienkernen auf das Gratin streuen. Im Backofen ca. 20 Min. backen.

Alle Rezepte sind gedacht für 2-3 Personen.
Alle Zutaten gibt es im Shop unter
www.lotta-karotta.de

Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf

www.lotta-karotta.de

Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie
Ihre Ökokiste bis zum TAG VOR LIEFERUNG, 7 Uhr!



DE-ÖKO-006



ökokiste



lotta karotta
BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999