



Liebe Kundin,
Lieber Kunde,

Gärtnerhof-Info KW 38

die Tage und vor allem die Nächte werden kühler, und damit ändert sich auch unser Lebensgefühl. Nur wenige Menschen hätten sicherlich im heißen August Lust auf Zwiebelkuchen und Federweißer gehabt 😊. Aber nun ist es soweit. Die Lagerzwiebeln sind praktischerweise geerntet und auch die Trauben sind überwiegend erntereif. Unter dem Aspekt der Saisonalität der Ernährung genau die richtige Zeit für diese leckere Kombination.

Wir bieten Ihnen in den nächsten Wochen Zwiebelkuchen aus unserer Backstube und Federweißer aus Deutschland an. Weihnachtspätzchen und Osterhasen müssen noch ein Weilchen draußen bleiben 😊.

WEIN DES MONATS 4,45€ / l



Zwiebelkuchen 2,55€ / Stück



AUS UNSERER GÄRTNEREI gibt es im Moment: Zuckerhut, Paprika grün und rot, Sellerie mit grün, Rote Bete, Lauch, Zucchini, Auberginen, Salatgurken, Tomaten, Cherrytomaten, Mangold bunt, Schnittlauch, Basilikum, Petersilie im Bund, Radicchio, Schwarzkohl und Mais.



Auch diese Woche möchten wir Sie auf unser vielfältiges Sortiment aufmerksam machen



Zutaten (für 4 Personen)

500g Kartoffeln, 4 Knoblauchzehen, 50g Kalamata-Oliven, 50g getrocknete Tomaten, 1 Zweig Rosmarin, 1 l Gemüsebrühe, Olivenöl, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Knoblauch im Olivenöl anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen, die geschälten, gewürfelten Kartoffeln dazugeben und ca. 20 Min. gar kochen. Suppe fein pürieren, heißes Wasser dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Einlage die getrockneten Tomaten, Oliven und den Rosmarin, klein geschnitten, auf der Suppe servieren.



Tofu Basilico, Spinacia & Rosso 2,89€ / 200g

Anspruchsvoll und typisch italienisch. Für die mediterrane Küche.

Die italienische Tofuspezialität war bereits Renner des Jahres auf der Biofach und ist bis heute eins unserer beliebtesten Produkte.

Fruchtig frischer Geschmack, ideal für die mediterrane Küche. Kalt zu Brot, in Salaten oder eingelegt in Olivenöl. Angebraten zu Nudeln, Reis und Kartoffeln.

KÄSE DER WOCHE



Andechser Bergblumenkäse 50%F.i.Tr.
2,39€ / 100g

Der besondere Genuss für Käseliebhaber. Der blumig-würzige Geschmack und den vollmundige Käseschmelz erhält der ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse mit 50% Fett durch die Pflege mit Rotkulturen und einer Bergblumenmischung während der Reifezeit.

Natives Olivenöl extra **Selection**
13,99€



Dieses native Olivenöl extra, Selection, ist ausgezeichnet – beim renommierten Olivenöl-Test des Verlags für Restaurantführer Gault&Millau belegte es den ersten Platz! Das mediterrane Klima, die kleinbäuerlich bewirtschafteten Olivenhaine und die steinigen und nährstoffreichen Böden machen die Mani-Olivenöle zu einem einzigartigen Genuss.

Feigen zählen zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit und werden vor allem im Mittelmeerraum angebaut. Neben Ballaststoffe enthalten sie verschiedene Vitamine und wichtige Mineralstoffe. In puncto Kalorien brauchen sie sich nicht zu verstecken, denn frische Feigen haben kaum mehr Kalorien als Äpfel.

Feigen frisch 2,19€ / 100g



Unser Rezept der Woche ist mit **Kürbis**

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem **Wochenangebot**.

Unser Fleischsortiment können Sie in unserem Onlineshop oder unter dem Link **Fleisch auf Vorbestellung** finden.

Hier geht es zu den **Kistenzusammenstellungen KW 38**.

In unseren Gesamtsortimenten für **Hartwaren** und **Milchprodukte, Backwaren, Käse, Wurst** finden Sie eine weitere Übersicht unserer Produkte, welche noch übersichtlicher in unserem Online-Shop zu finden sind. Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Ihr Gärtnerhof Callenberg und Grüne Welt Team