

BIO DAS GEMÜSE ABO

NEUES FÜR KALENDERWOCHE 2

WERDEN SIE FELDSALAT-RETTER!

Aufgrund der Hochwassersituation stehen bei unserem Produzenten Max Rehberg die Gewächshäuser in Westen unter Wasser, weshalb er den Feldsalat sofort ernten musste. Für nächste Woche steht uns somit ein Überangebot an knackigem Feldsalat zur Verfügung.

Bestellen Sie für nächste Woche unseren regionalen Feldsalat zum Angebotspreis von 25,99 € pro Kilo und werden Sie somit zum Lebensmittelretter.

ZUM FELDSALAT



OBST & GEMÜSE

Unser Salat-Sortiment wird nochmal erweitert. Neben dem Salat Poker Mix und dem Grand Mix mit Blüten gibt es nächste Woche den Grand Mix ohne Blüten in der Abokiste, zusätzlich Wildkräutersalat und Puntarelle.

Als bunte Alternative zum „normalen“ Chicoree gibt es wieder roten Chicoree. Die Kastanienseitlinge kommen zurück ins Pilzsoriment. Bei den Möhren wird es bunt – mit den bunten Möhren wird die Antipastiplatte oder der Möhrensalat zu einem echten Hingucker. Passend zu der bunten Antipastiplatte gibt es Bratpaprika Pimiento Padrón. Mit etwas Öl und Salz gebraten sind sie einfach köstlich.

Für die leckerste Suppe gibt es Suppengemüse im Bund. Damit gelingen auch kleine Portionen ganz schnell. Das Apfelsortiment haben wir durch die Sorten Mar-nica und Wurtwinning ergänzt. Auch bei den Orangen kommen alte Bekannte zurück – die roséfarbene Cara Cara kommt wieder. Ebenfalls wieder dabei sind die kernlosen weißen Trauben.

Für alle Äpfel- und Birnenfans gibt es eine Mischung aus beidem – die Nashi Birne. Viel Freude beim Ausprobieren!



NEUER KÄSE

Nordseekäse von der Thise Mejeri

Der beliebte Klassiker von der Küste! Salzhaltige Meeresluft strömt von der Nordsee durch das naheliegende Käselager in Bovbjerg. In dieser einzigartigen Atmosphäre darf der Nordseekäse mind. 6 Monate reifen und bekommt so seinen unschlagbar schmelzig-kristallinen Geschmack.

ZUM KÄSE



NEU IM SORTIMENT

YOGHURT FERMENT VERSCHIEDENE SORTEN



YOGHURT-BEREITER



NATURKOSMETIK VON KIA-CHARLOTTA



LIPPENSTIFT ROSENHOLZ



NAGELACK KIRSCHROT



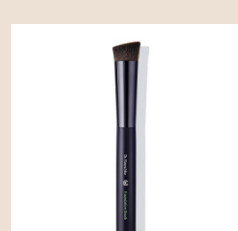
GLAS-NAGELFEILE

10 % AUF DR. HAUSCHKA

In KW 3 und 4 (15.01.-28.01.) bieten wir Ihnen einen **Rabatt von 10%** auf unser gesamtes Sortiment um die hochwertigen Kosmetikprodukte der renommierten Firma Dr. Hauschka.

Dr. Hauschka steht seit mehr als 50 Jahren für natürliche und biologische Kosmetik, die nicht nur unsere Haut pflegt, sondern auch im Einklang mit der Natur hergestellt wird. Die Produkte sind frei von synthetischen Duft- und Konservierungsstoffen sowie Mineralölen und werden stattdessen aus wertvollen Pflanzenextrakten und natürlichen Inhaltsstoffen hergestellt.

ZUM ANGEBOT



REZEPT

VON HEIDI HANKE

Köstlicher Wintereintopf

- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 Süßkartoffel
- 2 Rettich, schwarz
- 2 Pastinaken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Bergamotte
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL getr. Rosmarin
- 1 l Gemüsefond
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Petersilie

Zubereitung:

Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Süßkartoffel, Winterrettich und Zwiebel schälen und in kleine Würfel.

Knoblauch fein hacken. Knoblauch, Zwiebel und etwas Zeste von der Bergamotte in 1 EL Öl andünsten.

Spitzkohl, Süßkartoffel, Winterrettich und Pastinaken hinzugeben, kurz mitdünsten und dann mit 1 l Gemüsefond auffüllen. Die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, sowie den Rosmarin in einen Teefilter geben, verknoten und in den Topf legen. Alles bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren.

Das Gemüseabo GmbH

Brocksfeld 7, 27313 Dörverden

.....

Haben Sie Sortimentswünsche oder Anregungen? Sie erreichen mich unter:

✉ Alamea.Hogrefe@gemueseabo.com

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 Instagram 📘 FACEBOOK