# EINE BUNTE AUSWAHL AN TOMATEN IN KW 17!

## OBST & GEMÜSE

Moin!

Während der April zu Beginn des Monats schon zu warm war, überrascht er uns nun mit Kälteeinbrüchen und eisigen Winden – aber so ist er halt, der April… der macht, was er will!
Leider hat dies auch Auswirkungen auf die Versorgung mit regionalem Gemüse. Alles wächst wieder etwas langsamer.
Allerdings können wir durch den Anbau im Gewächshaus jetzt immer **mehr regionale Salatsorten** anbieten, für nächste Woche hat Max von der LohmannsHof Gärtnerei grünen Eichblatt und Batavia, sowie roten Batavia für uns. **Brunnenkresse** erweitert unser Kräuter- und Salatsortiment.
Die beliebte Kartoffel „Linda" hat jetzt seinen Höhepunkt hinter sich zur nächsten Ernte. Für alle Kartoffelfans der festkochenden Sorte bieten wir die köstliche **Almonda vom LohmannsHof** an.
Beim **Spargel** können wir jetzt die **L. Sorte vom Alps Hof in geschält** anbieten. 1 kg ungeschälter Spargel sind ca. 0,7 kg geschälter Spargel. Die 2. Sorte wird es in der nächsten Woche als ungeschälten Spargel geben.
Die **Mandarinen und Clementinen** gehen jetzt in die finale Phase, von Nardocott wird es nicht zur Spätsorte-Tang-Gold übergehen. Bei den **Zitronen** werden wir auch auf die nächste Sorte wechseln. Die letzten europäischen Birnen verlassen unser Sortiment und wir bekommen neue Sorten aus Argentinien.
Aus dem Süden Europas bekommen wir die **ersten Wassermelonen, Nektarinen und Pfirsiche.** Die marokkanischen Honigmelonen ergänzen unser Obstsortiment Richtung Sommer-Genuss.
In der nächsten Woche bieten wir wieder eine **bunte Auswahl an Tomatensorten** an. Von **gelber Ochsenherz**, über **Orange Romatomate** bis **schwarze Ebeno Tomate** ist alles dabei. Für den eigenen Garten gibt es ab sofort nicht nur **Tomaten-Pflanzen** sondern auch viele weitere Pflanzen. Unser Blühsortiment begeistert nicht nur unsere Balkonkästen, sondern vor allem auch unsere Insekten.

**Wir wünschen eine schöne Frühlingswoche.**

### Ricotta di Pecora stagionata

Schnittfester, schneeweißer Käse ohne Rinde aus Schafmolke. Aus der puren, frischen Schafsmilch Sardiniens käst Familie Argiolas den echten Pecorino und die weltberühmten Käse der sardischen Hirten. Ganz im Süden Sardiniens findet man das Campidano, eine fruchtbare Ebene mit saftigen, grasgrün leuchtenden Wiesen. In dieser wunderschönen Umgebung liegt die Käserei der Familie Argiolas in der Gemeinde Dolianova.

**JETZT PROBIEREN!**

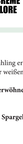
### Schweizer Urgestein Reserve

Der Urgestein wird im schönen Toggenburg zwischen Wil und Wattwil, inmitten saftig grüner Wiesen und Kuhglockenklängen, hergestellt. Hier wird auf 610 Meter über dem Meeresspiegel mit viel Leidenschaft und großem Fachwissen beste silofreie Milch zu großartigen Spitzenprodukten verarbeitet. Charaktervoller, rassiger Käse. Außergewöhnlich ist die marmorierte Struktur des Käsetiges - ein echtes Erlebnis. Schöne Salznote. Käseplattenhighlight. Cremig, saftig in der Konsistenz.

**JETZT PROBIEREN!**

## NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT

**HAMBURGER BRÖTCHEN MIT SESAM**



**BURRATA**

**LAMMSPIESSE KRÄUTER KNOBLAUCH**

**JETZT PROBIEREN!**

**TK EISCREME TRICOLORE**

**TK PIZZA GAMBERI**

**TK STIELEIS MANGO CRISP**

### Es ist Spargelzeit!

Mit dem Frühling erwacht nicht nur die Natur zu neuem Leben, sondern auch die zarten, grünen oder weißen Stangen, die aus der Erde sprießen und zu genussvollen Mahlzeiten einladen.

**Verwöhne deinen Gaumen mit unseren delikaten Frühlingsboten!**

**Spargel Schwarzwurzel Salat mit Dattel-Schalotten-Dressing für 2-3 Personen**

500 g grüner Spargel
300 g Schwarzwurzeln
200 g Cherrytomaten
100 g Rucola/Postelein/Babyspinat
100 g Pflaumen

Dressing:
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
120 ml Olivenöl
4 EL Dattel-Balsamico
1 TL Dijon-Senf
1 TL Honig
Salz, Pfeffer

**JETZT PROBIEREN!**

Für die Schwarzwurzeln Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die Schwarzwurzeln schälen, langs halbieren und mittig teilen. Auf ein Backblech geben und mit dem Dressing vermengen. Eine Prise Zucker darübergeben und bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 15-20 Minuten in den Ofen geben. Cherrytomaten vierteln, Pflaumen entkernen und vierteln. Alle Zutaten des Dressings pürieren. Die holzigen Enden des grünen Spargels entfernen. Schräg heruntenschneiden in mundgerechte Stücke. In einer mit etwas Öl 2 Min scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten in einer Salatschüssel vermengen.

**JETZT PROBIEREN!**

**Schnelle Sauce Hollandaise**

250 g Butter
4 Eier
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer
2-3 EL Wasser, warm

Zitrone abreiben und auspressen. Die Eier trennen. Eigelbe, Zitronensaft und Wasser in einem Gefäß pürieren, bis schaumig. Die Butter zerlassen und langsam in das Gefäß einfließen lassen. Dabei durchgehend pürieren. Sobald die Konsistenz stimmt, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Gerösteter Ofen-Spargel mit Zitronen-Tahin-Sauce für 2 Personen**

500 g weißer Spargel
100 g Rucola
50 g Pinienkerne
2 EL Dattel-Balsamico
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer

Sauce:
1 EL Tahin
2 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 TL Wasser
Salz, Pfeffer, Zucker

**JETZT PROBIEREN!**

Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargel mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren und bei 200°C Ober-/Unterhitze für 25-30 Minuten in den Ofen geben. Alle Zutaten für die Sauce verrühren und etwas Wasser hinzugeben, bis zur gewünschten Konsistenz. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie leicht braun sind. Rucola waschen und mit dem Essig vermischen. Den Spargel auf etwas Rucola platzieren und mit der Sauce beträufeln. Mit Pinienkernen garnieren.

**Weitere spannende Rezepte für die Spargelzeit findest du hier!**




### Deine Lieferung in der 1. Mai - Woche

**In der Woche vom 1. Mai liefern wir am Mittwoch nicht aus.**
Hier sieht du auf einen Blick deinen Liefertag und den passenden Bestellschluss.
Bitte beachte den besonderen Bestellschluss für Gebäck und Brot aus Ibbenbüren, später eingehende Bestellungen nehmen die Bäcker nicht mehr an.

| Normal: | 1. Mai Woche: | Bestellschluss: | Ibbenbüren: |
|---|---|---|---|
| Montag | Montag | Freitag 10 Uhr | Freitag 10 Uhr |
| Dienstag | Montag | Freitag 10 Uhr | Freitag 10 Uhr |
| Mittwoch | Dienstag | Sonntag 16 Uhr | Freitag 10 Uhr |
| Donnerstag | Donnerstag | Dienstag 8 Uhr | Montag 13 Uhr |
| Freitag | Freitag | Mittwoch 8 Uhr | Dienstag 13 Uhr |

Evtl. Ausnahmen teilen wir dir gesondert mit.
Wir sagen **DANKE** für dein Verständnis und wünschen dir und deinen Liebsten einen schönen 1.Mai Feiertag!

Herzliche Grüße,
Melanie und Stefan und das gesamte Team vom Gemüseabo

**Das Gemüseabo GmbH**
**Brocksfeld 7, 27313 Dörverden**

Hast du Sortimentswünsche oder Anregungen?

Alamea.Hogrefe@gemueseabo.com
0 42 34 / 94 25 79 13
Instagram Facebook



©2024 DasGemüseAboGmbH