

Wocheninfo

Kistenvorschau für die KW24



Für die KW 24 (10. bis 14. Juni 2019) planen wir für Sie folgenden Kisteninhalt für die FrischeKiste „Klassik“:

- Salat (Bioland Hof Morgentau, Eichwaldhof Förster Demeter)
- Blumenkohl (Bioland Hof Morgentau)
- Paprika rot
- Auberginen
- Radieschen (Radieschen)
- Bananen
- Erdbeeren (Biolandhof Speth/Frohmadler)

Das Brot der Woche:

- Kürbiskernbrot, 500 g, 2,85 € (Biobäckerei Kaiser)

Alle Produkte sind selbstverständlich aus kontrolliert-biologischem Anbau. Kurzfristige Änderungen sind möglich.

Liebe Kunden,

– LIEFERTAGVERSCHIEBUNG –



bitte beachten Sie, dass es im Juni KW 24 und KW 25 zu Liefer- tagverschiebungen kommt. Fällt ein Feiertag vor oder auf Ihren Liefertermin, so verschiebt sich die Anlieferung um einen Tag nach hinten. Bitte bestellen Sie im Onlineshop zu Ihrem regulären Liefertermin.

Ihr NOVUM Team

Produktinfo: Erdbeeren

Die Erdbeeren (botanisch: *Fragaria*) sind botanisch gesehen keine Beeren, ebenso wenig wie Himbeeren und Brombeeren, sondern Sammelnussfrüchte. Das leckere rote Fruchtfleisch ist nur eine Scheinfrucht, während die eigentlichen Früchte der Erdbeere die kleinen gelben Körner an der Oberfläche sind. Diese Körnchen sind die eigentlichen Einzelfrüchte der Erdbeere (Nüsschen).

Die Erdbeeren gehören zur Familie der Rosengewächse (botanisch: *Rosaceae*). Einige Gattungen der Rosengewächse bilden Sammelnussfrüchte aus, neben den Erdbeeren sind dies z. B. auch die Hagebutten bei den Rosen



Rezeptvorschau für die KW24

Auberginen-Tomaten-Auflauf

1 kleine Aubergine, 1 – 2 EL Sojasauce, 2 – 3 Zwiebeln, 1 1/2 EL Olivenöl, Pfeffer, 3 – 4 Tomaten, 2 Scheiben Weizenmischbrot, 100 g geriebener Emmentaler, 200 g saure Sahne, 1 Knoblauchzehe, etwa 6 frische Salbeiblättchen, 2 – 3 Stängel Thymian oder 1 Msp. ge-rebelter Thymian

Mit Ratatouille gefüllte und überbackene Paprika

4 Stk. Paprika rot, 1 Stk. Paprika gelb, 1 kleine Zucchini, 1/2 Aubergine, Thymian, 3 Stk. Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1/2 Zehe Knoblauch, Salz und Pfeffer, 4 EL Käse (Peco-rino), frisch gerieben

Gratinierte Erdbeeren

600 g Erdbeeren, 3 EL Margarine, 2 EL Zucker, 1 gestr. EL Speisestärke, 1 Pck. Vanillezucker, 4 EL Weinbrand, 125 g süße Sahne, 4 Eigelb, 1 EL Puderzucker, Zitronenmelisse

Zutaten

400 g Steinchampignons, 1 kleine Kartoffel, 1 Zwiebel, 40 g Butter, 200 ml Weißwein, 200 ml Sahne, glatte Petersilie, etwas geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer

800 g Tomaten, 1 TL getrockneter Oregano, 200 g Schafskäse (Feta), 4 EL schwarze Oliven (mit oder ohne Stein), 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

125 g Erdbeeren, 300 g Mehl, 2 EL brauner Zucker, 1 EL Backpulver, 1 Prise Salz, 115 g Butter (kalt), gehackte Schokostücke (Menge nach Bedarf), 120 ml Kokosmilch, 2 Eier, zusätzlich: 2 EL Kokosmilch und 3 EL brauner Zucker

Pilzsuppe mit Steinchampignons (2 Portionen)

Pilze putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Kartoffel schälen und alles in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und Pilze, Zwiebel und Kartoffel kurz darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne dazugeben. Mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie und Parmesan servieren.

Tomaten mit Schafskäse

Backofen auf 220 ° Grad vorheizen. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien, in Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine große flache Form schichten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Den Schafskäse zerkrümeln und mit den Oliven auf den Tomaten verteilen. Das Olivenöl darüber träufeln und die Tomaten im Backofen etwa 15 Minuten backen, bis der Käse leicht braun ist.

Erdbeeren-Kokos Scones

Ofen auf 200 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter in Stückchen hinzufügen und zu kleinen Streuseln verkneten. Schokoladenstücke, Menge nach individuellem Geschmack, hinzufügen. Kokosmilch und Eier verquirlen und zur Mehlmischung geben. Alles gut mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ist er zu klebrig, nach und nach etwas Mehl hinzufügen. Teig als ca. 4 cm dicken Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Diese dann behutsam in den Teig drücken und den ganzen Teig mit einem scharfen Messer achteln, nicht mehr ziehen. Mit restlicher Kokosmilch bestreichen und mit Zucker bestreuen. Ca. 15 – 20 Minuten lang backen.