



Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Wie Sie vielleicht schon mitbekommen haben, ändern wir derzeit einige unserer Kistensortimente. Auf die ersten Änderungen möchten wir Sie hier schon mal aufmerksam machen.

Zusätzlich zu unseren Obstkisten mini, klein, mittel, groß gibt es nun auch die Familienkiste. Diese Kiste beinhaltet eine noch größere Obstvielfalt und Menge und eignet sich auch hervorragend als Bürokiste.

Unsere Stillkisten wird es in Zukunft nicht mehr geben. Sie werden ersetzt durch die Mutter-Kind-Kiste in zwei verschiedenen Größen. Die Mutter-Kind-Kisten zeichnen sich dadurch aus, dass, wie bisher in den Stillkisten schon, auf blähendes Gemüse verzichtet wird, zusätzlich beinhaltet die Kiste auch immer Snackobst und Snackgemüse und ein bis zwei Produkte aus unserem Zusatzsortiment (Nüsse, Riegel, Joghurt u. v. m.). Sie ist also besonders geeignet für stillende Mütter nach der Geburt und in der Kleinkindzeit.

Alle Kunden, die von einem Kistenwechsel betroffen sind, wurden informiert. Sollten Sie Fragen dazu haben, in ein anderes Sortiment umziehen wollen oder Anregungen zu unserer Sortimentserweiterung haben, dann melden Sie sich gerne bei uns!



Ein Beitrag von Theresa Ohl,
Grüne Kiste

Eigene Produkte

Dill, Koriander, Petersilie Kraus und Glatt, Rucola, Schnittlauch, Salate, Landgurken, Minigurken, Schlangengurken, Paprika gelb, grün, orange, rot, Tomaten Datterino, Tomaten San Marzano, Tomaten Mini San Marzano, Zucchini, Bundzwiebeln, Fenchel, Stangensellerie, Mangold, Blumenkohl, Broccoli, Rotkohl, Spitzkohl, Mai-rübchen, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Kartoffeln, Nudeln.



Liebling der Woche

Mandelblättchen

Als knackige und schmackhafte Dekoration sind die aromatischen Mandelblättchen ideal für Desserts. Ob kalt oder warm, sie lassen sich mit fast allem, was die Küche zu bieten hat perfekt kombinieren.



Gebackene Frühkartoffelscheiben mit Fenchel-Tomaten-Salat & gebackenem Camembert

800 g Kartoffeln, in 2-3 mm Scheiben
2 Fenchelknollen, in feinen Scheiben
Fenchelgrün fein gehackt

5 große Tomaten, grob gewürfelt
2 Camembert
50 g Mandelblättchen
Bratöl
Salsa
2 Nektarinen, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
3 EL Balsamico Essig
2 EL Fruchtaufstrich Mango-Bitterorange
3 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Zuerst den Salat vorbereiten, damit er durchziehen kann - gerne auch am Abend zuvor. Für das Dressing die Nektarinen- u. Zwiebelwürfel mit dem Balsamico, dem Fruchtaufstrich, dem Olivenöl u. 1 TL Salz mischen. Die Tomatenwürfel mit den Fenchelscheiben vermischen, mit dem Großteil der Nektarinen-Balsamico-Salsa marinieren, mit Salz abschmecken. Einen Teil der Salsa für den Camembert aufheben. Wer wenig Zeit hat, massiert das Salz zuerst in den geschnittenen Fenchel ein, so wird dieser schneller weich, ähnlich, wie man es mit Weißkohl beim Krautsalat macht.

Die Kartoffelscheiben mit 2 EL Bratöl vermischen u. mit 1 EL Salz würzen. Die Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier so ausbreiten, dass die Scheiben zwar überall leicht überlappen, aber nicht komplett aufeinanderliegen (evtl. braucht ihr 2 Bleche, backt diese am besten nacheinander, damit die Kartoffeln schön knusprig werden). Im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft) für ca. 15 Min. auf oberster Schiene backen, bis sie goldbraun u. gar sind. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten.

Den Camembert in eine kleine, eingeeölte Auflaufform geben, mit Öl beträufeln u. nach den Kartoffeln bei 180°C (Umluft) ca. 15 Min. backen bis er weich ist. Die Kartoffelscheiben auf einer großen Platte ausbreiten. Den Fenchel-Tomaten Salat darauf anrichten u. in dessen Lücken oder obendrauf den gebackenen Camembert setzen. Die Camemberts mit der restlichen Nektarinen-Salsa dekorieren u. alles mit den gerösteten Mandelhobeln bestreuen.

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!
