

## Kistenvorschau für die KW 44

Für die KW 44 (29. Oktober bis 01. November 2018) planen wir für Sie folgenden Kisteninhalt für die FrischeKiste „Klassik“:

- Salat (Demeter Hof Eichwald Förster)
- Möhren, Neue Ernte (Deutschland)
- Lauch (Demeter Hof Eichwald Förster)
- Steinchampignons (Bioland Pilzzucht Löcke)
- Rettich weiß (Deutschland)
- Äpfel (Bioland Hof Speth)
- Clementinen

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

Das Brot der Woche:

- Kraftballast, 750 g, 4,05 € (Bäckerei Kaiser)

Liebe Kunden,

da Allerheiligen am Donnerstag den 1. November kein Feiertag in Hessen ist, bekommen Sie Ihre Kiste zum gewohnten Liefertag. Falls Sie die Kiste nicht entgegennehmen können, bitten wir Sie unseren Kundenservice zu kontaktieren.

Ihr NOVUM-Team

## Rezeptvorschau für die KW 44

### Lauch-Kartoffelsuppe

400 g Lauch, 600 g Kartoffeln (mehligkochend), 2 Zwiebeln, 2 EL Öl, 750 ml Gemüsfond (Glas), 250 g Schlagsahne, 5 EL saure Sahne, 40 g Haselnüsse gehackt, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Paprikapulver edelsüß, frischen Majoran

### Pikante Tarte mit Pilzen und Lauch

Für den Teig: 150 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 1 TL Salz

Für den Belag: 2 Stangen Lauch, 400 g Steinchampignons, 200 g Sauerrahm, 150 ml Schlag-sahne, 1 EL Thymian, 50 g Käse gerieben, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat

### Apfel-Rettich-Salat

300 g Rettich, 2 Äpfel, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Schnittlauch

### Clementinen-Joghurt mit Ingwer und Honig (2 Portionen)

2 Clementinen, 1 kl. Stück Ingwer, frisch, 1 Stiel Minze, 2 TL flüssiger Honig, 300 g Naturjoghurt

## Rezeptvorschläge für die KW 43

22. bis 26. Oktober 2018

### Zutaten

700 g Süßkartoffeln, 1 Bd. gehackte Petersilie, 250 g Gouda, 200 g Saure Sahne, etwas Kräutersalz, etwas Muskat, 1 TL Gemüsebrühwürze, ½ TL Cumin

1,25 kg Kürbisfleisch, 500 g Zwiebeln, 1 l Brühe, 500 g Rundkornreis, 5 Lorbeerblätter, 10 Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, 1 Bd. Petersilie, 150 g geriebenen Parmesan, 50 g Pinienkerne

750 g Spinat, 500 g fertigen Blätterteig, 75 g Käse, 1 Prise Muskat, 2 Eigelb, 1 Zitrone, 1 Ei, Sesam

750 g Äpfel, 50 g Sultaninen, 60 g Zucker, 1 TL Zitronensaft, 300 g Mehl, 1 Pk. Backpulver, 150 g Magerquark, 6 EL Milch, 6 EL Speiseöl, 1 Pk. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 100 g Puderzucker, 2 EL Wasser

### Überbackenes Süßkartoffel-Gratin

Die Süßkartoffeln schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. In etwas Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform legen. Die Saure Sahne mit den Gewürzen verrühren und ebenfalls über das Gratin mit 250 g geriebenen Gouda überstreuen. Bei 200 °C ca. 20 – 25 Minuten backen.

### Kürbisrisotto

Kürbisfleisch würfeln, Zwiebeln fein hacken, zusammen in Butter anbräunen und bissfest garen. Reis getrennt in der Brühe mit Lorbeerblättern aufkochen, bei kleiner Hitze. 30 min. garen. Kürbis mit Reis mischen und weitere 10 min. garen. Salbei und Petersilie grob hacken, Salz und Pfeffer einrühren, abschmecken. Pinienkerne in Butter etwas anbräunen und mit Parmesan über dem Risotto verteilen. Dazu passt grüner Salat oder grünes Gemüse.

### Spinatecken

Eigelbe und Ei schlagen, Zitrone auspressen. Teig dünn ausrollen ca. 3 mm. Mit einer runden Form (ca. 10 cm) Teig ausstechen. Spinat waschen, gut trocknen und fein hacken. Käse, Spinat, Muskat und Gewürze in eine Schüssel geben. Eigelbe, Zitronensaft zugeben und gut vermengen. Diese Mischung auf in die Kreismitte verteilen, die Teigländer mit Wasser bestreichen. Den Teig über die Füllung legen und gut festdrücken. Den Teig mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

### Apfeltaschen

Zubereitung für die Füllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Rosinen und Zucker unter Rühren leicht dünsten, mit Zitronensaft abschmecken. Für den Teig: Alle restlichen Zutaten, bis auf den Puderzucker und das Wasser, vermischen. Auf einer Arbeitsplatte ausrollen und runde Platten (Durchmesser ca. 10 cm) ausstechen. Auf die eine Hälfte etwas von der Apfelfüllung geben, den Rand der Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Hälfte darüber klappen und an den Rändern gut andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 170 °C ca. 15 Minuten backen. Für den Guss: Puderzucker sieben, mit heißem Wasser glatt rühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die abgekühlten Apfeltaschen damit bestreichen.



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim  
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | info@novum-gemueseabo.de | www.novum-gemueseabo.de  
Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.