

Kistenvorschau für die KW 49

Für die KW 49 (03. bis 07. Dezember 2018) planen wir für Sie folgenden Kisteninhalt für die FrischeKiste „Klassik“:

- **Wirsing (Bioland Hof Morgentau)**
- **Möhren, Neue Ernte (Deutschland)**
- **Fenchel (Italien)**
- **Paprika rot (Spanien)**
- **Steckrübe (Bioland Hof Ackerlei)**
- **Äpfel (Deutschland)**
- **Clementinen (Italien)**

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

Das Brot der Woche:

- **Sonnenblumenbrot, 750 g, 3,55 € (Bäckerei Kaiser)**

Unser Weihnachtsangebot

Liebe Kunden,

ab sofort finden Sie im Online-Shop unter der Rubrik "**Edles für die Festtage**" nun auch unsere Weihnachtsartikel und unsere Fleisch-, Geflügel- und Fischspezialitäten für die Festtage. Wenn Sie Fragen haben oder bestellen möchten, sprechen Sie uns gerne an!

Ihr NOVUM-Team

Rezeptvorschau für die KW 49

Wiringsuppe mit Curry

Wirsing, 2 Möhren, 2 Kartoffeln, 1½ l Gemüsebrühe, 1 TL Curry, 1 EL Butter, 1 Knoblauchwurst, Salz, Pfeffer, 2 Zweige, Selleriekraut

Steckrübenauflauf mit Meerrettichsauce

750 g Steckrüben, 125 ml Sahne, 1 TL Honig, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Muskat, 100 g Haselnüsse gehackt, 4 EL Mehl, 3 EL Saure Sahne, 2 EL Zitronensaft, 3 EL frisch ger. Meerrettich, Salz, Curry

Fenchel und Möhren überpacken

1 – 2 Fenchelknollen, 2 – 3 Möhren, 200 ml Gemüsebrühe, Für den Guss: 2 Eier, 150 ml Milch, 4 EL Kräuterfrischkäse, 4 EL saure Sahne, 2 TL getr. Dill, Pfeffer, Kräutersalz, Butter für die Form, ca 100 g Gouda

Apfel mit Vanillesauce

3 Äpfel, 40 g gehackte Haselnüsse, 90 g Johannisbeergelee, 100 g Mascarpone, Butter, Zitronensaft, 1 Vanilleschote, 1 Pk Vanillezucker, ¼ l Milch, 1 Pck Vanillesaucenpulver

Rezeptvorschläge für die KW 48

26. bis 30. November 2018

Zutaten

120 g Feldsalat, 3 Tomaten, 3 Stängel Thymian, 50 g Sonnenblumenkerne, 2 EL flüssigen Honig, 4 Stück Ziegenfrischkäse, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, 6 EL Weißweinessig, 8 EL Olivenöl

1 großer Blumenkohl, 20 g Butter, 200 ml Milch, 50 g Schmelzkäse, 2 EL Gouda gerieben, 300 ml Gemüsebrühe, 250 g Makkaroni, 30 g Mehl, Öl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben, Zitronenschale, etwas frische Petersilie oder Schnittlauch

3 Kartoffeln, vorwiegend festkochend, 3 Süßkartoffeln, 3 Stück Paprika, 1 Zwiebel, 4 – 5 Knoblauchzehen, 125 g Blauschimmelkäse, 5 EL Olivenöl

4 Stück Kaki, 400ml Buttermilch, 300 g Magerquark, 12 g Bourbon-Vanillezucker, 12 g Schokoraspeln

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse

Feldsalat verlesen, putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Thymianblättchen grob hacken. Für die Vinaigrette die Schalotte und den Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch fein schneiden. Aus Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl eine Marinade aufschlagen, Zwiebel und Knoblauch untermischen. Tomaten putzen, waschen und in schmale Spalten schneiden. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Honig erwärmen, Ziegenkäse damit bestreichen, Thymian überstreuen. Nun den Käse über dem Salat verteilen. Dazu schmeckt frisches Baguette sehr gut.

Blumenkohl-Makkaroni

Blumenkohl waschen, putzen, in kleine Röschen teilen, den Strunk schälen und klein würfeln. Kohl in einer großen, weiten Pfanne im heißen Öl rundum zugedeckt ca. 10 Minuten rösten, dabei ab und zu umrühren. Blumenkohl leicht salzen. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Für die Sauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und 1 Minute anschwitzen. Brühe und Milch einrühren, Sauce 5 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen. Blumenkohl mit den Nudeln mischen, in eine gefettete Auflaufform (30 x 22 cm) füllen. Sauce darüber gießen. Mit Käse bestreuen und Makkaroni im Ofen 20 – 30 Minuten backen. Mit Kräutern bestreut und servieren.

Süßkartoffel-Auflauf mit Blauschimmelkäse

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln in etwa 2,5 cm große und Süßkartoffeln in 4 cm dicke Würfel schneiden. Süßkartoffeln sind schneller gar als die Kartoffeln. Die Paprika waschen, halbieren, Kerne und Stiele entfernen und in 2,5 cm große Stücke scheiden. Knoblauch schälen und mit dem Messer andrücken. Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch in eine große, flache Auflaufform geben und pfeffern, nicht salzen. Mit dem Öl vermischen. 45 Minuten backen, bis das Gemüse leicht bräunt und die Kartoffeln und Süßkartoffeln weich sind. Käse darauf verteilen, Ofen auf höchste Stufe oder Grill einschalten und etwa 5 – 10 Minuten weitergaren, bis der Käse verlaufen ist und servieren.

Kaki-Buttermilch-Quark-Schaum

Kaki in Stücke schneiden und dann mit Buttermilch, Quark und dem Bourbon-Vanillezucker in ein Rührgefäß geben. Mit dem Stabmixer schaumig aufpürieren. In Dessertschälchen geben und mit Schokoraspeln garnieren und sofort servieren und genießen.



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.