

Ihre Ökokiste in der 40. Kalenderwoche 2021:

Alle Produkte der Ökokiste stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Falls nicht anders verfügbar, kommen auch Produkte, die in Umstellung auf die ökologische Wirtschaftsweise erzeugt wurden, zum Einsatz (kleine Buchstaben bei „Info“ auf der Rechnung) DE-ÖKO-006.

Regionale Produkte haben bei uns Priorität! Aus regionalem Anbau stammen:

Andreas Ohlig (Koblenz, Bioland): **Auberginen, Butternut Kürbis, Dill, glatte Petersilie, Knollen- u. Staudensellerie, Petersilie/Schnittlauch-Mix, Mangold (bunt), Paprika (grün), Radieschen, Salat Endivien, Schnittlauch, Topfkräuter, Weißkohl, Zwiebeln**

Stefan Degen, Manderscheidter Hof (Koborn-Godorf, Bioland): **Fenchel, Hokkaido Kürbis, krause Petersilie, Rote Bete, Salat**

Gerhard Kohl, Hof Wildeck (Urbar, Bioland): **Kartoffeln.**

Daniel Cochems (Koborn-Gondorf, Bioland): **Äpfel, Birnen.**

Familie Familie Weinig, Hof Hahlgarten (Frücht, Bioland): **Fleisch, Wurst und Eier.**

Gertruden-Hof (Weißenthurm, Eigenanbau, Bioland): **Apfel-Quittensaft, Apfel-Holundersaft.**

Weingut Weber (Lehmen, Ecovin) **Riesling trocken, Riesling halbtrocken, Regent Rosé trocken, Regent Rosé halbtrocken, Rondo Rotwein trocken.**

Liebe Kundinnen und Kunden unserer Ökokiste, die Ferien sind vorbei! Wir optimieren täglich unsere Touren neu, damit wir umweltschonend unterwegs sind. Es kann deswegen sein, dass sich die Uhrzeiten Ihrer Belieferung ändern können. Bitte denken Sie auch daran, uns Abstellplätze für Ihre Ökokiste mitzuteilen. Dann können unsere Fahrer die Ökokisten Corona-konform weiterhin kontaktlos abstellen. Das schützt alle Beteiligten! Bei Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung. Mit freundlichen Grüßen aus Weißenthurm
Ihr Gertruden-Hof-Team

Blätterteig-Kürbistarte mit Äpfeln

1 Rolle Blätterteig, frisch
1 Becher Creme fraiche
1 kleiner Apfel (am besten eine feste, säuerliche Sorte)
ca. ½ Hokkaido-Kürbis
Rosmarin, frisch
Salz, Pfeffer, Ahornsirup

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und mit Creme fraiche bestreichen. Kürbis entkernen und in feine Scheiben schneiden. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Den Blätterteig gleichmäßig mit Kürbis- und Apfelspalten belegen. Mit Pfeffer, Salz und gehacktem Rosmarin bestreuen, mit Ahornsirup (ca. 1-2 EL) beträufeln und in den Ofen schieben.

Ca. 25-30 Minuten backen, bis die Ränder gebräunt und Kürbis und Apfel weich sind.

Endivienstampf

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1/2 Kopf Endiviensalat
etwas Öl
1 kleine Zwiebel
130 ml Milch
1 EL Butter
Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. In der Zwischenzeit den Salat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dann die Kartoffeln abgießen, Milch und Butter dazugeben, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, Endiviensalat und Zwiebeln unterrühren, gut würzen und noch ein wenig ziehen lassen.

Dazu passen Spiegeleier oder Grillkäse.