

27.04.2020- 02.05.2020

**Grillfleisch + Landhendl**
 Auslieferung in KW20 (11.05.- 15.05.2020)  
 Bestellschluss: 04.05.2019

<b>Spareribs mariniert</b> ca. 500g	€ 23,70/kg
<b>Schw.Bauchstreifen mariniert</b> 2 Stk. ca. 300g	€ 20,40/kg
<b>Schw.Kotelett mariniert o. Kn.</b> 2 Stk. ca. 350g	€ 33,50/kg
<b>Schw.Schopf mariniert</b> 2 Stk. ca. 350g ausgel. abgez.	€ 25,50/kg
<b>Bio Landhendl</b> , grillfertig (ohne Innereien) 1 Stk. ca. 1,2 kg - 1,6 kg	€ 15,98/kg

**Schweinefleisch**
 Auslieferung in KW21 (18.05.- 23.05.2020)  
 Bestellschluss: 11.05.2020

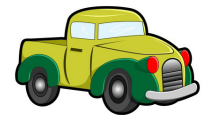
<b>Schw. Schnitzel</b> geschnitten 2 Stk. ca. 300g	€ 29,98/kg
<b>Schw. Schnitzel</b> geschnitten 5 Stk. ca. 750g	€ 29,98/kg
<b>Schw. Schitzel</b> ganz ca. 500g	€ 29,50/kg
<b>Schw. Kotelett</b> o. Kn. abgez. 2 Stk. ca. 400g	€ 32,98/kg
<b>Schw. Kotelett</b> o. Kn. abgez. 5 Stk. ca. 850g	€ 32,98/kg
<b>Schw. Schopf</b> geschnitten 2 Stk. ca. 350g	€ 24,98/kg
<b>Schw. Lungenbraten</b> 1 Stk. ca. 600g	€ 45,40/kg

**Liefertagverschiebung in KW21**

Am Donnerstag, 21. Mai ist ein Feiertag.



Deshalb **verschieben sich in dieser Woche die Donnerstag-Lieferungen auf den Freitag und die Freitag-Lieferungen auf den Samstag.**  
 Der Bestellschluss bleibt wie gehabt !

**Liebe Kunden .....**

der letzte Kundenbrief hat einige Kunden dazu bewogen, uns ganz liebe Worte zu schreiben. Wir hoffen, Sie sind trotz der außergewöhnlichen Lage, in die uns Corona bringt, noch frohen Mutes und möchten uns auf diesem Wege herzlich dafür bedanken, dass Sie uns so großartig unterstützen: mit lieben Worten, mit Nachsichtigkeit bei Fehlern und mit Ihrer Rücksicht, mit der Sie uns begegnen. Haben Sie vielen Dank – wir freuen uns, dass wir die momentane Situation gemeinsam so gut meistern können! In diesem Sinne: bleiben Sie besonnen – bleiben Sie gesund!  
 Herzlichst, Ihre Sabine Mitter und das Team der Biomitter-Kiste.

**Haben Sie „malfreudige“ Kinder, dann würden wir uns über jedes gemalte bzw. gezeichnete Bild sehr freuen, die wir dann auch auf unserem Kundenbrief und auf unserer Homepage veröffentlichen.**

**Es wird spannend .....**

sowohl für Sie wie auch für uns. Wir bekommen einen neuen Onlineshop, der den Onlineeinkauf für Sie spannender macht. Sie können nach wie vor Ihre Kiste wählen und selber dann Produkte tauschen, ergänzen, usw.. Je nachdem wie Ihr Bedarf ist, stellen Sie selber alles was Sie brauchen zusammen, ein total anderes Einkaufserlebnis.  
 Wie gesagt, wir sind erst in der Anfangsphase, noch unwissend und neugierig, aber freuen uns, auf eine noch arbeitsintensivere und spendendere Zeit, die ganz sicher ein tolles Ergebnis bringt.

Wir halten Sie dazu gerne am Laufenden.

Ihr Biomitter-Team



einfacher ~ spannender ~ flexibler ~  
 so wird der neue Onlineshop

## Melanzani Piccata-Milanese



**Zutaten für 4 Personen:** 400 g Melanzani, 400 g Spaghetti, 400 g Tomate, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, 2 Ei, 1 Tasse Semmelbrösel, 1 Tasse Mehl, 1 TL Oregano (getrocknet), 12 Bl Basilikum frisch, 1 TL Zucker, 160 g Parmesan, 1 TL Salz, 300 ml Öl zum Backen, 1 TL Minze getrocknete

**ZUBEREITUNG:** Den Parmesan sehr fein reiben. Die Hälfte des Parmesans mit den Eiern gut verquirlen und in einem tiefen Teller bereitstellen. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls je in einem tiefen Teller geben. Melanzani waschen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Leicht salzen und kurz durchziehen lassen. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, dann im Öl goldgelb anrösten. Tomaten waschen und klein würfeln, dann zu den Zwiebeln hinzufügen. Mit Zucker, Salz, Minze und Oregano 10 Min. sämig einköcheln lassen, dann warm stellen. Spaghettial dente kochen. Das Öl zum Frittieren in einem Topf heiß werden lassen. Inzwischen Melanzanischeiben erst in Mehl, dann in den Parmesan-Eiern und den Semmelbröseln panieren. Nun die panierten Auberginen im heißen Öl 8 Min. goldgelb herausbacken, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Spaghetti abgießen, mit panierten Melanzani schein und Tomatensauce anrichten und mit dem restlichen Parmesan und Basilikumblättern garnieren.

## Pastinakenauflauf



**Zutaten für 2 Personen:** 400 g Pastinaken, 85 g Sauerrahm, 85 g Schlagobers, 1 1/2 EL Senf, 50 g Käse gerieben, Salz, 1/2 EL Olivenöl

**ZUBEREITUNG:** Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Pastinaken waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine eingefettete Auflaufform schichten. Sauerrahm, Obers, Senf und Salz verrühren und über das Gemüse gießen. Mit Käse bestreuen und im Backrohr 50 Min. backen.

## Fenchel-Salbei-Nudeln



**Zutaten für 2 Personen:** 250 g Nudeln, 1 Stk Fenchelknolle, Salbei, 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, Salz, Zucker, 1 Becher Schlagobers

**ZUBEREITUNG:** Nudeln al dente kochen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Fenchel klein schneiden. Zwiebelstücke und Fenchel in Olivenöl anschwitzen, eine Prise Zucker darüber streuen, salzen und weiterbraten. Salbei klein hacken und beifügen. Nach kurzer Zeit mit Sahne ablöschen und köcheln lassen. Die Nudeln beifügen und gut umrühren.

## Gemüsecurry



**Zutaten für 4 Personen:** 250 g Basmatireis, Salz, 40 g Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebeln, 2 Chilischoten, 500 g Brokkoli, 5 Karotten, 1 Paprika, 300 g Zucchini, 1 Schuss Sesamöl, 1 EL Currypaste, 250 ml Kokosmilch

**ZUBEREITUNG:** Basmatireis nach Packungsanleitung kochen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch klein schneiden. Chilischote entkernt und in Ringe schneiden. Paprika, Karotten und Zucchini in Streifen schneiden. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Einen Schuss Sesamöl im Wok erhitzen und Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch dazugeben, kurz anbraten, restliches Gemüse dazugegeben und kurz angeröstet. Currypaste untermischen und mit der Kokosmilch aufgießen. Kurz ziehen lassen kann das Kokos-Gemüsecurry mit Reis servieren.

## Nuss-Pastinaken



**Zutaten für 4 Personen:** 500 g Pastinaken, 4 EL Olivenöl, 60 g Haselnüsse, 2 TL Thymian, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG:** Pastinaken schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Haselnüsse und Thymian grob hacken. Nüsse 5 Min. vor Ende der Garzeit zu den Pastinaken geben. Thymian kurz vorm Servieren untermischen.

## Zucchini-Tagliatelle



**Zutaten für 4 Personen:** 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 2 EL Basilikum gehackt, 70 g Frischkäse natur, 200 ml Gemüsebrühe, 300 g Tagliatelle, 2 EL Öl, 2 Stk Zucchini

**ZUBEREITUNG:** Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit heißem Öl anschwitzen. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und 10 Min. garen. Die Masse mit dem Pürierstab fein pürieren und den Frischkäse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Tagliatelle in einen Topf mit Salzwasser al dente kochen, abseihen und unter die Sauce rühren.