

### Lamm-Grillfleisch

Auslieferung in KW25 (15.06. - 19.06.2020)  
Bestellschluss: 08.06.2020 / 12 Uhr

Lamm-Mischpaket natur ca. 1,5 kg	€ 38,60/kg
Lamm-Mischpaket mariniert ca. 1,5 kg	€ 39,60/kg
Keule, Schulter, Kotelett (alles geschnitten)	
Lamm-Grillspieß natur ca. 0,5 kg	€ 49,50/kg
Lamm-Grillspieß mariniert ca. 0,5 kg	€ 50,60/kg
5 Stk. Spieße, ca. 0,5 kg	
Lamm-Kotelett natur ca. 1,0 kg	€ 37,90/kg
Lamm-Kotelett mariniert ca. 1,0 kg	€ 38,90/kg

### Putenfleisch

Auslieferung in KW26 (22.06- 26.06.2020)  
Bestellschluss: 15.06.2020 / 12 Uhr

Puten Filet geschnitten 2 Stk. ca. 300g	€ 49,90/kg
Puten Filet geschnitten 5 Stk. ca. 750g	€ 49,90/kg
Puten Filet ganz ca. 500g	€ 49,90/kg
Puten Rollbraten ca. 500g	€ 24,95/kg
Puten Ragout geschnitten ca. 500g	€ 24,95/kg
Puten Oberkeule ausgelöst ca. 500g	€ 24,95/kg



Sommer -  
Telefonzeiten  
vom 08.06. -  
25.09.2020



### Die Gartensaison hat begonnen ...

Haben Sie einen eigenen Garten und beginnen bereits mit der Ernte, dann können Sie **als Ergänzung** ab sofort wieder auf die **GARTLERKISTE** umsteigen!

- **Ergänzung zur Ernte aus dem eigenen Garten**
- die Gartlerkiste **ohne Salate und Kräuter und sonstige saisonbedingte Obst- und Gemüsesorten**
- mit **Produkten**, die im **kleinen Hausgarten eher schwer zu kultivieren sind**
- **mit Produkten die im eigenen Garten** und regional **nicht wachsen**, wie Bananen, Pilze, Zitronen, u.v.m.
- soll die Vielfalt des eigenen Obst- und Gemüseangebotes bereichern
- erhältlich von Juni bis Oktober

Einfach ein E-Mail an office@biomitter.at schicken oder anrufen unter 02239 / 34281.

Vom 08.06. - 25.09.2020 sind wir **telefonisch von**

**Montag - Freitag, von 08.00 - 12.00 Uhr**

erreichbar. Sie können uns aber **gerne eine Nachricht auf dem AB sprechen oder ein Mail schreiben**, Sie erhalten in **jedem Fall eine Antwort** von uns.

### Liefertagverschiebung in KW24

Am Donnerstag 11. Juni ist ein Feiertag.

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

### Die Urlaubszeit beginnt ...

Wir bitten Sie deshalb, uns **rechtzeitig, d. h. mind. 3 Werktage vor Ihrem Liefertag** Bescheid zu geben, wenn Sie keine Lieferung wünschen. Sie können Ihre Abopause auch über den Onlineshop erfassen.

**Zu spät eingelangte Meldungen können wir leider nicht berücksichtigen.**



### Süßkartoffelpuffer mit Dipp und Salat

**Zutaten für 4 Personen:** Für die Puffer: 2 Süßkartoffeln, 1 Ei, 100 g Frischkäse, 70 g Brösel, 1 Bund Petersilie, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl. Für den Dip: 250 g Sauerrahm, Dille, 3 EL Kürbiskernöl, Meersalz, Pfeffer. Für den Salat: 1 Kopfsalat, 2 EL Apfelessig, 1 EL Olivenöl, 2 EL Kürbiskernen

**ZUBEREITUNG:** Süßkartoffeln schälen, mit einer Reibe grob reiben und mit Frischkäse, Ei, Bröseln und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für einige Minuten quellen lassen. Sauerrahm mit etwas gehackter Dille, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer glatrühren und zur Seite stellen. Aus der Süßkartoffelmasse Kugeln formen, flachdrücken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig goldgelb braten. Salat waschen, grob zupfen, mit Apfelessig und Olivenöl zart marinieren. Kürbiskerne ohne Fett rösten und grob hacken. Süßkartoffelpuffer mit Kürbiskernöl-Sauerrahm-Dip und Vogersalat mit den Kürbiskernen bestreut servieren.



### Zucchini-Bruschetta

**Zutaten:** 4 Scheiben rustikales Baguette, 1 Zucchini, Jungknoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie  
**ZUBEREITUNG:** Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, Knoblauchgrün in feine Ringe schneiden, Petersilie fein hacken. In einer beschichteten Pfanne wenig Olivenöl erhitzen, Zucchinis Scheiben von beiden Seiten anbraten, bis sie Farbe angenommen haben und weich werden, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Brotscheiben mit den Knoblauchringen in der Pfanne hellbraun rösten. Brot mit Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch und Zucchinis Scheiben belegen. Mit Petersilie bestreut servieren.



### Gemüsetörtchen

**Zutaten für 4 Personen:** 1 Blätterteig, 1 Zwiebel, 400 g Faschiertes 120 g geriebener Käse, 250 ml Sahne, ca. 500 g Gemüse (Zucchini, Kohlrabi, Aubergine, Lauch...)  
**ZUBEREITUNG:** Blätterteig ausrollen und auf gefetteten Formen verteilen. Zwiebel fein schneiden mit Faschiertem in Öl anbraten. Gemüse schneiden, mitbraten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Käse dazugeben. Wenn der Käse schmilzt alles in die Formen verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Min. backen.



### Erbsen-Spaghetti mit Speck

**Zutaten für 4 Personen:** 50 g Parmesan (gerieben), 150 g Bauchspeck (geräuchert), 1 Zwiebel, 400 g Spaghetti, Salz, Pfeffer, 300 g Erbsen  
**ZUBEREITUNG:** Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Ebenso den Speck in dünne Streifen schneiden. Speck ohne Öl in der Pfanne knusprig anbraten. Zwiebelstreifen und Erbsen dazugeben und für ca. 5 Min. unter Rühren mit angebraten. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abgießen, davon ca. 100 ml des Kochwassers zum Gemüse in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gekochte Spaghetti unterheben geriebenen Parmesan darüberstreuen und servieren.



### Lauch-Spinatsuppe mit Kokosmilch

**Zutaten für 4 Personen:** 500 g Blattspinat, 1 Stange Lauch (klein), Frühlingszwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer (walnussgroß), 1 Glas Maiskörner, 2 EL Öl, 400 ml ungesüßte Kokosmilch, Chilipulver, geriebene Muskatnuss, Salz  
**ZUBEREITUNG:** Spinat waschen, grob hacken. Lauch und Frühlingszwiebeln schräg in dünne Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Lauch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Öl 3 Min. anbraten, Spinat zugeben und mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Mit Kokosmilch aufgießen, Maiskörner zugeben, scharf würzen und noch 5 Min. köcheln lassen.



### Lauch-Puten-Schnitzel

**Zutaten für 4 Personen:** 4 Putenschnitzel, 1 Stange Lauch, 250 g Mozzarella, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, frische Kräuter  
**ZUBEREITUNG:** Knoblauch schälen und zerdrücken. Ca. 1 EL Öl in einer Tasse mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Chilipulver mischen. Lauch in Ringe schneiden und in Salzwasser kurz garen. Mozzarella in Scheiben schneiden, Kräuter hacken. Putenschnitzel mit der Ölmischung einpinseln, in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten und in eine Auflaufform geben. Lauch und Mozzarella darüber verteilen, Kräuter darüber streuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15 Min. überbacken.