

14.12. - 18.12.2020

Infos zu den Lieferungen KW52 + 53 + 01 (21.12.2020 - 10.01.2021)

Viele von Ihnen sind in diesem Jahr zu den Weihnachtsfeiertagen nicht im Urlaub, sondern machen es sich zu Hause gemütlich. Deshalb wollen wir Sie in diesem aussergewöhnlichen Jahr auch zwischen den Weihnachtsfeiertagen kulinarisch verwöhnen. Einzig und alleine **fällt nur der Liefertag Freitag, 25.12.2020 aus.**

Bitte aber beachten, dass, wenn Liefertagverschiebungen sind, die Deadlines immer gleich bleiben, die verschieben sich nicht und das Kundentelefon am 24.12.2020 NICHT besetzt ist.

KW52 (21.12. - 26.12.2020):

In dieser Woche bringen wir Ihnen gerne die **Montag-Donnerstag-Lieferungen wie gewohnt**, nur die **Freitag-Zustellungen entfallen.**

KW53 (28.12.2020 - 03.01.2021):

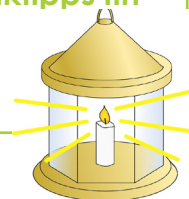
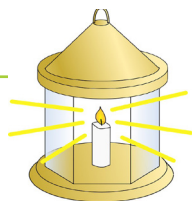
In dieser Woche kommen die **Montag-Donnerstag-Lieferungen wie gewohnt**, nur die **Freitag-Lieferung kommt am SAMSTAG.**

KW01 (04.01. - 10.01.2021):

In dieser Woche kommen die **Montag-Dienstag-Lieferungen wie gewohnt**, die **Mittwoch-Freitag-Lieferung kommen jeweils einen Tag später.**

Herrliche Weihnachtsbäckerei, kulinarische Schmankerl und viele Geschenktipps findet Ihr in unserem Onlineshop unter www.biomitter.at

Es gibt noch kleine Reserven, also noch rasch bestellen !



Schafkäsehäppchen Chili
Schafkäsehäppchen Rosmarin
je € 4,99 / 100g Pkg



Backcamembert
€ 3,59 / 100g Pkg



Ofenkäse € 8,39
300g



Salamino mit Trüffel
€ 10,69 / 160g Pkg



Geschenkset Winterseife € 13,59 / Sackerl

Winterseife Zimt & Kakao mit Seifenhalter



Preiselbeerpastete
€ 4,79/100g



Neue Produkte sind auch noch: Winterfestbier, alkoholfreies Bier, Rotwein, Weisswein, Mikrowellen Popcorn, Jumbo Pistazien, Maroni, Walnüsse, Ziegen- und Schafmilch, dazu kommt demnächst auch noch geräucherter Lachs, verschiedene Heringsalate, Räucherforelle **und vieles mehr, finden Sie in unserem Onlineshop !**

Melanzani-Thunfisch-Spaghetti



Zutaten für 4 Personen: 500 g Spaghetti, 500 g Tomaten, 300 g Melanzani, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 12 schwarze Oliven, 1 Dose Thunfisch, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Mediterrane Kräuter (frisch oder getrocknet), geriebener Parmesan zum Bestreuen, Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: Spaghetti al dente kochen. Tomaten häuten, Tomaten und Melanzani würfelig schneiden. Knoblauch, Zwiebel und Kräuter fein hacken. Oliven halbieren, entkernen. Zwiebel anrösten, Melanzani zugeben, Olivenöl bei Bedarf nachgießen, rösten, bis Melanzani-Fruchtfleisch weich ist, mit Tomaten aufgießen, mit Knoblauch, Zucker, Salz und Pfeffer würzen, gut einkochen lassen, mit Oliven, Thunfisch und Kräutern vermengen. Spaghetti mit der Gemüse-Thunfisch-Sauce anrichten, mit Parmesan bestreut servieren.

Stangensellerie gratiniert



Zutaten 2 Personen als Beilage: 1 Stauden Sellerie, 1 kleines Stück Pecorino, Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben Peperoncino oder frische Pfefferoni, Butter für die Form, Butterflöckchen

ZUBEREITUNG: Stangensellerie putzen, Blätter entfernen, Stangen in Salzwasser bissfest garen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Selleriestangen in die Form legen, mit Salz und Pfeffer würzen (nach Belieben mit Peperoncino oder gehackten Pfefferoni bestreuen), großzügig mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen, Butterflöckchen darauf geben und bei 220°C goldbraun überbacken (10-15 Minuten, je nach Farbe). Passt als vegetarischer Snack oder als Beilage zu Fleisch und Fisch.

Pastinakensuppe



Zutaten für 2 Personen: 600 ml Gemüsebrühe, 400 g Pastinaken, 150 ml Rahm, 125 ml Weißwein, 100 g Zwiebel, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/4 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG: Pastinaken und Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, Pastinaken zugeben, mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, pürieren, Suppe nochmals erwärmen, Rahm einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreut servieren.

Brokkoli-Mandel-Beilage



Zutaten für 2 Personen: 400 g Broccoli, 4 EL gehobelte Mandeln, 4 EL Butter, Knoblauchzehen, 1 Bio-Zitrone (Schale; Saft von 1/2 Zitrone), Salz

ZUBEREITUNG: Broccoli in Röschen teilen, bissfest garen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Knoblauch fein hacken. Butter aufschäumen, Mandeln darin kurz rösten, Knoblauch, Zitronensaft und -schale zugeben, Broccoli vorsichtig unterheben, mit Salz würzen.

Risotto mit Fenchel



Zutaten für 4 Personen: Risotto: 500 ml Gemüsebrühe, 250 g Risotto-Reis, 125 ml Weißwein trocken, 125 ml Rahm, Salz, weißer Pfeffer. **Weitere Zutaten:** 400 g Fenchel, 100 g Zwiebel, 2 EL Butter, 2 EL frische Kräuter gehackt, frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen

ZUBEREITUNG: Fenchel vierteln, Strunk entfernen, Fenchel und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Butter erwärmen, Fenchel und Zwiebel darin andünsten, Reis zugeben, mitrösten, mit Gemüsebrühe, Weißwein und Rahm ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, cremig einkochen, dabei öfters umrühren, mit frischen Kräutern und geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Fenchel mit Kräuterkruste überbacken



Zutaten für 2-3 Personen: 600 g Fenchel (2 Knollen), 400 g geschälte Tomaten (z.B. aus der Dose), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 25 g geriebener Parmesan, 20 g Semmelbrösel, 2 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG: Fenchelknollen vierteln, wenig vom Strunk wegschneiden, der geviertelte Fenchel sollte noch zusammenhängen, bissfest garen, gut abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Fenchelgrün fein hacken, mit Parmesan, Semmelbrösel und Olivenöl gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Geschälte Tomaten in eine feuerfeste Form geben, mit einer Gabel grob zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchelvierteln mit den Schnittflächen nach oben auf die Tomaten legen, mit der Kräuter-Parmesan-Paste bestreichen, im vorgeheizten Backofen bei 180°C 25 Minuten backen, bis die Kruste knusprig ist.