KUNDENBRIEF **KW44**

30.10.- 05.11.2023

WECHSEL BEI BIOMITTER

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen eine aufregende Neuigkeit mitteilen zu können: Ab November wird Biomitter unter neuer Leitung stehen. Margit Eisler und Horst Mitter übernehmen die Verantwortung und werden den Betrieb gemeinsam mit unserem engagierten Team fortführen.
Sie fragen sich sicherlich, was sich durch diese Veränderung für Sie ändert. Die gute Nachricht ist: Rein gar nichts! Der bewährte Service, auf den Sie vertrauen, wird fortgeführt. Ihre Lieferungen, Wünsche und Anregungen werden nach wie vor mit derselben Sorgfalt und Hingabe behandelt.

Mit Margit und Horst übernehmen zwei kompetente und leidenschaftliche Menschen die Leitung. Sie bringen nicht nur frischen Wind, sondern auch eine tiefe Verbundenheit zur nachhaltigen Landwirtschaft und dem Bio-Anbau mit. Mit ihrer Erfahrung und ihrem Engagement sind wir zuversichtlich, dass Sie auch in Zukunft erstklassige Produkte von uns erwarten können. Ab November wird alles unter einem Dach vereint: Biomitter und der Biohof Breitenfurt. Diese Synergie wird es uns ermöglichen, Ihnen noch bessere Qualität und eine größere Vielfalt an Bio-Produkten anzubieten.
Wir möchten uns bei Ihnen herzlich für Ihre langjährige Treue und Unterstützung bedanken. Wir sind fest entschlossen, Ihnen weiterhin beste Bio-Produkte und exzellenten Service zu bieten. Margit Eisler, Horst Mitter und das gesamte Team freuen sich darauf und gemeinsam mit Ihnen eine nachhaltige Zukunft zu gestalten.
Bleiben Sie gespannt auf die aufregenden Entwicklungen, die vor uns liegen, und zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anliegen zu kontaktieren. Ihre Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle.
Herzliche Grüße

LIEFERTAGVERSCHIEBUNG
in der Woche 44

Mittwoch, 01.11.2023 ist ein Feiertag

wir liefern in dieser Woche wie folgt:

Montag-Dienstag Lieferungen bleiben wie gehabt
Mittwoch-Lieferungen auf Donnerstag
Donnerstag und Freitag-Lieferungen am Freitag

Diese Woche im Kisterl ....

Der **Hokkaido-Kürbis** zeichnet sich durch seine, essbare Schale aus. Im Gegensatz zu vielen anderen Kürbissorten wird die Schale des Hokkaido-Kürbisses nach dem Kochen oder Backen weich und kann bedenkenlos mitverzehrt werden. Dies erleichtert die Zubereitung und verleiht den Gerichten eine angenehme Textur und zusätzlichen Geschmack.

Gebackerner Kürbis

Zutaten: 1 Hokkaido-Kürbis, 2 Esslöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Optional: Gewürze wie Paprika, Rosmarin oder Thymian
Anleitung:
ZUBEREITUNG: Den Ofen auf 200 Grad Celsius (Umluft) vorheizen.
Den Hokkaido-Kürbis waschen und halbieren. Mit einem Löffel die Kerne und Fasern entfernen.
Die Kürbishälften in etwa 2 cm dicke Spalten schneiden.
Die Kürbisspalten in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer (und optionalen Gewürzen) vermengen, bis sie gut bedeckt sind.
Die Kürbisspalten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
Den Kürbis etwa 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er weich und leicht gebräunt ist.

Karottenkuchen

Zutaten: Für den Kuchen: 2 Tassen geriebene Karotten (ca. 4-5 mittelgroße Karotten),1 1/2 Tassen Zucker, 1 Tasse Pflanzenöl,4 Eier
2 Tassen Allzweckmehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Zimt, 1/2 Teelöffel gemahlene Muskatnuss, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Vanilleextrakt, 1/2 Tasse gehackte Walnüsse (optional), 1/2 Tasse Rosinen (optional)
Für das Frosting: 225 g Frischkäse, weich, 1/2 Tasse ungesalzene Butter, weich, 4 Tassen Puderzucker, 1 Teelöffel Vanilleextrakt
Anleitung: Den Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Eine runde Kuchenform (ca. 23 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben.
In einer großen Schüssel die geriebenen Karotten, Zucker, Pflanzenöl und Eier gut vermengen.
In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Muskatnuss und Salz vermischen.
Die trockenen Zutaten zur Karottenmischung geben und gründlich vermengen. Falls gewünscht, Walnüsse und Rosinen hinzufügen.
Den Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen und gleichmäßig verteilen.
Den Karottenkuchen etwa 30-35 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt, wenn man ihn in die Mitte des Kuchens steckt.
Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
Während der Kuchen abkühlt, das Frosting zubereiten. In einer Schüssel Frischkäse, Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt miteinander verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
Den abgekühlten Karottenkuchen mit dem Frischkäsefrosting bestreichen und nach Belieben garnieren.
Dieser selbstgemachte Karottenkuchen mit cremigem Frischkäsefrosting ist ein beliebter Klassiker und ein köstlicher Genuss für jeden Anlass.

Spinat - Ricotta- Lasagne

Zutaten: Für die Füllung: 500 g frischer Spinat, gewaschen und gehackt. 500 g Ricotta-Käse, 1 Ei, 1/2 Tasse geriebener Parmesan-Käse
Salz und Pfeffer nach Geschmack, Eine Prise Muskatnuss
Für die Lasagne: 9 Lasagne-Nudelblätter, vorgekocht, 2 Tassen geriebener Mozzarella-Käse, 3 Tassen Tomatensauce (selbstgemacht oder aus der Dose), 2 Knoblauchzehen, gehackt, 2 EL Olivenöl
Anleitung: Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
Für die Füllung: Den gehackten Spinat in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch anbraten, bis er zusammenfällt. Abkühlen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.
In einer Schüssel den Ricotta-Käse, das Ei, Parmesan-Käse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Den abgekühlten Spinat hinzufügen und gut vermischen.
Eine Auflaufform leicht einfetten. Eine dünne Schicht Tomatensauce auf den Boden der Form geben.
Eine Schicht Lasagne-Nudelblätter über die Tomatensauce legen.
Dann abwechselnd Spinat-Ricotta-Füllung, Mozzarella-Käse und Tomatensauce hinzufügen. Wiederholen Sie diesen Schichtvorgang bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
Die letzte Schicht sollte mit Mozzarella-Käse bedeckt sein.
Decken Sie die Auflaufform mit Aluminiumfolie ab und backen Sie die Lasagne 30 Minuten lang. Dann die Folie entfernen und weitere 15-20 Minuten backen, bis die Lasagne goldbraun und bubbelt.
Vor dem Servieren die Lasagne etwa 10 Minuten abkühlen lassen, damit sie sich besser schneiden lässt.
Dieses Rezept erfordert etwas mehr Zeit und Aufwand, ergibt jedoch eine köstliche Spinat-Ricotta-Lasagne, die sich perfekt für besondere Anlässe oder wenn Sie etwas Besonderes kochen möchten, eignet.

Fenchelsalat

Zutaten: 2 Fenchelknollen, 1 Zitrone, Saft und Schale, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Dill), gehackt (optional)
Parmesan-Käse, gehobelt (optional)
Anleitung: Die Fenchelknollen gründlich waschen und den Strunk entfernen. Schneiden Sie die Fenchelknollen in dünne Scheiben oder Streifen.
In einer großen Schüssel den Zitronensaft, die Zitronenschale und das Olivenöl vermengen.
Die Fenchelscheiben hinzufügen und gut mit der Zitronenöl-Mischung vermengen.
Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
Nach Belieben frische Kräuter und gehobelten Parmesan-Käse über den Salat streuen.
Den Fenchelsalat vor dem Servieren etwa 15-30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, um die Aromen zu intensivieren.