



KW 24 - 10.06.- 16.06.2024

**bio  
mitter**  
...bringt's

## S' BIOBLATTL

### Sommerliche Genüsse

#### Grillkäse vegan

Vegane Bioalternative zu Rahm- & Grill-Käse  
Natur auf der Basis von Bio-Tofu zum kalt Essen,  
zum Anbraten, zum Grillen oder zum Aufbacken.



**Fruchtjoghurt Heidelbeere** 150g im Glas  
Perfekte Sommerjause für zwischendurch.

#### Gigantes Riesenbohnen

Die Spezialität für alle Vorspeisenplatten.



#### Heurige

Ob zum Grillen, einfach mit Butter, oder als  
Beilage zu deinen Lieblingsgerichten,  
Heurige sollten nicht fehlen!

#### Mozzarella die bufala

Büffelmozzarella perfekt mit Tomaten,  
Basilikum und Olivenöl.



#### Aperitivo Veneziano 0,7l

Mit natürlichen Aromen aus Bitterorangen,  
Kräutern und Wurzeln

#### Serviertipp:

- Bio Spritz:
- Eiswürfel
- + 2 Teile Aperitivo Veneziano
- + 3 Teile Prosecco
- + 1 Teil Mineralwasser
- + 1 Orangenscheibe





## Überbackener Zucchini-Erdäpfel-Auflauf

### Zutaten:

2 Zucchini  
4 Erdäpfel  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Schlagobers  
100 ml Milch  
150 g geriebener Käse  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano  
Petersilie

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen.  
Zucchini und Erdäpfel in dünne Scheiben schneiden.  
Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

#### Sauce:

Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch anbraten.  
Mehl hinzufügen, dann Milch und Schlagobers einrühre  
Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen.  
Die Hälfte des Käses einrühren.

#### Schichten:

Auflaufform einfetten.  
Abwechselnd Erdäpfel- und Zucchinischeiben mit Sauce schichten.  
Mit Sauce abschließen, restlichen Käse darüber streuen.

#### Backen:

30 Minuten abgedeckt backen, dann Folie entfernen und weitere 15-20 Minuten goldbraun backen.

#### Servieren:

Mit Petersilie bestreuen und genießen.

### Guten Appetit!

### Zucchini

Zucchini stammen ursprünglich aus **Mittelamerika** und wurden von den Italienern kultiviert und verbreitet. Botanisch gesehen sind sie Früchte und gehören zur **Familie der Kürbisgewächse**. Zucchini sind **kalorienarm und reich an Nährstoffen** wie Vitamin A, Vitamin C, Kalium und Ballaststoffen. Sie sind **vielseitig verwendbar** und können roh, gekocht, gebraten, gegrillt oder gebacken gegessen werden, was sie zu einer beliebten Zutat in vielen Gerichten macht.

