

Wir wünschen all unseren Kundinnen und Kunden
ein gutes neues Jahr 2023
und bleiben Sie gesund!



Käse und Wein des Monats Januar

Wiggensbacher Weinkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse, 55% F.i.T., pasteurisiert, KLab
Eine sehr cremige, rotgeschmierte Käsespezialität, nach der Reifung in Bio-Rotwein eingelegt. Hier entwickelt der Weinkäse seinen außergewöhnlichen, aromatisch-würzigen Geschmack und entfaltet sein feines Bouquet.



€ 21,90/kg

Bio Walchseer ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T., thermisiert, KLab
Ein mit Rotkulturen reifender Schnittkäse, der mindestens 5 Monate in den Kellern lagern muss, bis er sein volles, leicht pikantes Aroma entfaltet hat und geschmeidig verzehrt werden darf.



€ 21,90/kg

Gouda Bockshornklee ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T. pasteurisiert, mLab
Lassen Sie sich nicht „ins Bockshorn jagen“, der Käse ist anspruchsvoll, rotgeschmiert und hat durch die beigefügten Bockshornklee Samen ein fein-würziges, walnussähnliches Aroma.



€ 22,90/kg

Brie Blanc ca. 180g Stück

Weichkäse, 50% F.i.T., thermisiert, KLab
Weichkäse aus der Franche-Comté. Cremig-zart, mit einem weichen, weißen Käseteig, umgeben von einer gleichmäßigen Edelpilzrinde. Milchig, buttrig, champignonartig. Ein Brie für die ganze Familie.



€ 19,90/kg

Ribeaupierre Le Grand ca. 180g Stück

Halbfester Schnittkäse 50% F.i.T. past., mLab
Durch würzige Rotkulturen erhält diese Käsespezialität ein feines Aroma, sahnig-mild im Geschmack. Ein Feinschmecker-Käse, der sich auch zum Überbacken eignet.



€ 22,90/kg

Unser regionaler Weinlieferant empfiehlt:

Naca Primitivo I.G.P. 0,75l Flasche

Ein vollmundiger, ausgewogener, trockener Rotwein aus Apulien. Aromen von Waldbeeren und samtige Tannine runden den Geschmack ab.

€ 6,79/l

Pinot Grigio DOC 1l Flasche

Dieser „Italiener“ hat ein frisches, fruchtiges und charakteristisches Bouquet. Der trockene Weißwein passt gut zu Vorspeisen, Suppen und Fischgerichten.

€ 7,29/l



Alle Jahre wieder ...

Vielleicht haben Sie jetzt nach den Festtagen ein bisschen „Luft“ in Ihrem Terminkalender und haben die Muse, online (im Shop unter der Rubrik „Themen“) an unserer Kundenumfrage 2022 teilzunehmen. Wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Sie im vergangenen Jahr mit unserem Angebot und Service waren. Nur so können wir uns auch gezielt weiterentwickeln und verbessern - wir freuen uns aber auch über Lob ...

Unter allen Teilnehmern der Umfrage verlosen wir edle Produkte von Terra Famiglia im Wert von 30,- Euro. Wir sagen Dankeschön und wünschen viel Glück bei der Verlosung.

In eigener Sache:

Bitte geben Sie dem Fahrer bei Gelegenheit die Isoboxen aus der Weihnachtsaktion wieder mit zurück, damit für die nächsten anstehenden Fleisch- und Fisch-Aktionen die Kühlung bei der Lieferung zu Ihnen gewährleistet ist. Danke

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE IN DIE KÜCHE

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



Rezeptideen

Zutaten:

200g Kekse (z.B. Keks Freunde Vanille), 200g vorgegarte Maronen, 100ml Soja Cuisine, 70g Zartbitterschokolade (Vivani gebrannte Mandel), 600g Quarkalternative, 2 EL Rohrzucker oder alternative Süße, 1 EL Kakaopulver, 1 TL Zimt, 1 TL Preiselbeeren

Maronen-Schokoladen-Tiramisu für 2 Personen

zubereitet von Amperhof Ökokisten-Kundin Melina Will von Gewusst Vegan

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Für die Schokoladencreme die flüssige Schokolade mit 300g der Quarkalternative, Kakaopulver sowie Rohrzucker verrühren. Die Maronen ebenso mit 300g der Quarkalternative, Soja Cuisine und Zimt zu einer homogenen Masse pürieren oder mixen. Kekse zerbröseln und einen Teil auf dem Boden der Gläser verteilen. Schokocreame, zerbröselte Kekse, Maronencreme und wieder zerbröselte Kekse abwechselnd schichten. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Mit etwas Kakaopulver, Preiselbeeren und je einem Keks garnieren.

Tipps & Tricks: Die Maronen lassen sich mit der Quarkalternative, der Soja Cuisine und dem Zimt wunderbar in einem Standmixer mixen. Alternativ eignet sich auch ein Pürierstab. Natürlich können Sie auch andere Lieblingskekse oder eine andere Schokolade verwenden.



Zutaten:

300g Brokkoli, Salz, 100g Lauch, 1 rote Zwiebel, 300g altbackenes Brot, 150g geriebener Käse, für die Soße: 250ml Sahne, 100ml Milch, 2 Eier, 2 gepresste Knoblauchzehen, Muskat, getr. Estragon, Chili gem., Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Einfetten der Form

Brotauflauf mit Brokkoli

Backofen auf 180°C vorheizen. Brokkoli in mundgerechten Röschen schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und Eiswasser abschrecken (damit der Brokkoli die grüne Farbe behält). Lauch und Zwiebel in dünne Ringe und das Brot in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für die Soße gut zusammenrühren (die Gewürze nach Geschmack: 1/4 bis 1/2 TL). Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Die Brotscheiben in der Milchsoße eintunken und mit dem Gemüse abwechselnd in die Auflaufform schichten. Mit der restlichen Soße begießen und mit dem Käse bestreuen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten überbacken.

nach einer Idee aus S&K 2/22

Zutaten:

600g Hokkaidokürbis, 1 Gelbe Rübe, 1 Orange, 1 Chili, 1/2 Bd Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 50g Semmelbrösel, 60g Parmesan, Salz, 4-6 EL Olivenöl

Hokkaido mit Käsekruste

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen und in 0,5cm Scheiben schneiden. 3 Scheiben vom Kürbis raspeln und beiseite stellen. Die Gelbe Rübe ebenfalls fein raspeln und zu den Kürbisraspeln geben. Von der Orange die Schale fein abreiben, das Fruchtfleisch klein schneiden. Chili und Petersilie fein hacken. Knoblauch schälen und pressen.

Kürbis-, Rübenraspel, Orangenabrieb, Orangenwürfel mit Petersilie, Chili, Knoblauch, Semmelbrösel und Käse vermischen, salzen und mit Olivenöl zu einer Paste verrühren. Jetzt eine Auflaufform mit den Kürbisscheiben auslegen, die Paste darauf verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu schmeckt ein feiner Wintersalat, wie z.B. Feldsalat.

Zutaten:

1 Wirsing, 300g Lauch, 1 Gelbe Rübe, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 200ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL Merrettich, 100g würziger Käse, 3 EL geh. Cashewkerne, 800g Fingernudeln, etw. Butterschmalz oder Ghee

Wirsing-Lauch-Gemüse

Wirsing putzen, vierteln, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Lauch und Gelbe Rübe putzen, der Länge nach halbieren und in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne oder Topf erhitzen, das Gemüse mit dem kleingeschnittenen Knoblauch darin ca. 7 Minuten kräftig anschwitzen. Sahne und Meerrettich dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und noch 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Inzwischen in einer Pfanne 2 EL Butterschmalz oder Ghee schmelzen lassen und die Fingernudeln darin ein paar Minuten bräunen. Käse reiben, Cashews hacken. Das Gemüse mit den Nudeln auf Tellern anrichten und mit Käse und Cashews bestreut servieren.