

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
haben Sie schon die kleinen gelben Cocktail-  
tomaten entdeckt? Perfekt zum Naschen  
zwischen durch - greifen Sie zu, solange sie  
noch verfügbar sind!



## Käse des Monats März

### Nufener Bergkräuter ca. 180g Stück

Schnittkäse 55% F.i.T. thermisiert, KLab  
Zwei sichtbare Schichten Kräuter im Käse-  
teig verfeinern diesen rahmigen Bergkäse  
mit einem würzigen Kräuteraroma.  
Man „schmeckt“ die frischen Gräser und  
das Bioheu der duftenden Bergwiesen...



€ 27,90/kg

### Oida Kärntner ca. 180g Stück

Hartkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Saftige Wiesen und duftende Kräuter  
sind ausschlaggebend für das einzigarti-  
ge Aroma der Milch, aus dem der würzi-  
ge Bergkäse gekäst wird und der min-  
destens 8 Monate reifen durfte.



€ 25,90/kg

### Gute Laune Käse ca. 180g Stück

Halbfester Schnittkäse 55% F.i.T.,  
pasteurisiert, mLab  
Da lacht der Gaumen! Der cremige Käse  
aus Allgäuer Heumilch wird nach der  
Reifung mit einer raffinierten Kräuter-  
mischung affinert.



€ 24,90/kg

### Gouda Basilikum-Knoblauch ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Ein junger Gouda mit der beliebten  
Kombination Knoblauch-Basilikum. Sehr  
aromatisch und herzhaft im Geschmack.



€ 21,90/kg

### Edler Weisser Rosé ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F. i.T. pasteurisiert, mLab  
Die Kombination von weißem Edel-  
schimmel und feiner Rotkultur  
macht diesen edlen Weichkäse zu  
einem ganz besonderen Gaumenschmaus.



€ 25,90/kg

## NEU in unserem Sortiment: Gouda aus Rohmilch

Rohmilchkäse ist die natürlichste Form, Milch in Käse zu verwandeln. Die Rohmilchflora beeinflusst das Aroma dieser Käse auf zwei Wegen: Die Reifung wird durch schnellere Stoffwechselvorgänge beschleunigt. Die Auswahl an Stoffwechselvorgängen ist größer, bedingt durch spezielle und bestimmte Stämme an Bakterien, die von der mikrobiologischen Vielfalt in der Rohmilch herrühren.

In der Rohmilch bleiben auch Aromakomponenten aus dem Futter erhalten.

Ab sofort können wir den Rohmilch-Käseliebhabern besondere Goudasorten anbieten. Etwas hochpreisiger, dafür ganz spezielle Geschmackscompositionen, die Sie sicherlich begeistern werden ...



ca. 180g Stück

### Rohmilchgouda Bellie Natur

Ein belgischer Schnittkäse, der aus frischer  
Rohmilch hergestellt und 4 Wochen gereift  
ist. Mit seiner cremigen Textur und mild-  
aromatischem Geschmack bietet er puren  
Genuss in natürlicher Qualität.



ca. 180g Stück

### Rohmilchgouda Herbie Thymian

Verfeinert mit dem aromatischen Ge-  
schmack von Thymian überzeugt dieser  
Käse durch seine cremige Textur und die  
ausgewogene, würzige Note des Thy-  
mians mit seiner besonderen Frische.



ca. 180g Stück

### Rohmilchgouda Dulces Meeresalge, geräuchert

Ein belgischer Käse in Blockform.  
Er überzeugt mit einer einzigarti-  
gen Kombination aus rauchigem  
Geschmack und frischer Meeres-  
alge, was ihm ein raffiniertes Aro-  
ma verleiht. Dulces ist eine rote  
Alge aus einer Bucht an der bre-  
tonischen Küste. Zusammen mit einer Prise Knob-  
lauch und geräuchert, ist dies ein Gouda für Käse-  
liebhaber, die auf der Suche nach einer besonde-  
ren Geschmackserfahrung sind.

## Rezeptideen

### Zutaten:

ca. 300g Fenchel, 1 TL Kräuter d. Provence, 2 EL Olivenöl, 1 Dose geschälte, gehackte Tomaten, (wahlweise 3 frische Tomaten), 2 TL Sojasoße, Salz, Pfeffer, 2 EL Sesam

### Fenchel auf roter Soße

Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Grün der Fenchelknollen abschneiden und beiseite legen, die Knollen längs halbieren. Die Kräuter mit dem Öl verrühren und diese Marinade auf ein Stück Backpapier streichen. (Soviel Papierstückchen wie Fenchelhälften...) Die Fenchelknollen mit der Schnittfläche auf die Folie mit der Marinade legen. Das Backpapier über dem Fenchel zusammenwickeln und auf den Backofenrost legen. Bei 180° ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen eine Soße aus den Tomaten köcheln. Mit Sojasoße, Salz, Pfeffer und Fenchelgrün abschmecken und den ausgepackten Fenchel damit anrichten. Mit Sesam bestreut servieren.

### Zutaten:

300g Pastinaken, 200g Möhren, Saft von 1 Limette, 6 EL Honig, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Kurkumapulver, 1 TL Currypulver, 1 TL Schwarzkümmel, 1 TL Zimtpulver, 180 ml Olivenöl, 1 TL Salz

### Pastinaken „oriental“

Pastinaken und Möhren schälen, stifteln, in Salzwasser bissfest garen und abgießen. Inzwischen alle übrigen Zutaten mit dem Mixstab gut verquirlen, unter das noch warme Gemüse heben und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Dann noch einmal gut mit der Marinade mischen.

Schmeckt kalt als Antipasti oder zu Blattsalaten, sowie lauwarm zu Fisch und/oder Reis.

*nach einer Idee von biohof.at*

### Zutaten:

2 Kohlrabi, je 1 Prise Salz und Pfeffer, 100g Mehl, etw. Mehl zum Wenden, 1 Ei, ca. 80ml Mineralwasser, 1 Bd Petersilie, Schnittlauch, Dill o. andre Kräuter, 1 Hdvoll geriebenen Parmesan, Fett zum Fritieren

### Kohlrabischeiben in Kräuterteig

Die Kohlrabi schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abkühlen lassen.

Inzwischen aus Mehl, Ei, Mineralwasser, den gehackten Kräutern, Parmesan, Salz und Pfeffer einen Teig rühren. Die Kohlrabischeiben zuerst in Mehl, dann im Teig wenden. In heißem Fett ca. 3 Minuten fritieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln mit einem feinen Kräuterquark.

### Zutaten:

600g Pastinaken, 600g Möhren, 2 EL Olivenöl, 150g Mangold, 1 Apfel  
Dressing: 6 EL Orangensaft z.B. aus Tarocco, 2 EL Senf, 1 TL Ahornsirup, Saft von 1 Zitrone, 4 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer  
Topping: 1 geh. EL von verschiedenen Körnern oder Nüssen, 2 EL Butter, 2 EL Rohrzucker

### Salat mit Pastinaken und Mangold

Zuerst das Topping zubereiten. Dafür die Butter in einem Topf zerlassen und mit Zucker und ca. 2-3 EL Wasser verrühren. Kurz aufkochen lassen und dann alle Kerne/Nüsse dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen, bis sie Farbe annehmen. Die Masse auf einem Backpapier glatt streichen und abkühlen lassen.

Jetzt für den Salat die gewaschenen Pastinaken und Möhren mit einem Spiralschneider oder Sparschäler in Spiralen/Juliennestreifen schneiden und in einer Pfanne mit dem Olivenöl andünsten und garen bis sie bissfest sind. In der letzten Minute noch den in Streifen geschnittenen Mangold dazu geben.

Für das Dressing die nötigen Zutaten gut verrühren und über das lauwarmer Gemüse geben. Den Apfel achteln, entkernen und in feine Scheibchen hobeln.

Das Gemüse bzw. den Salat anrichten und mit den Apfelscheibchen und dem in grobe Stücke zerbröseltem Karamell-Topping servieren.

### Zutaten:

200g Pastinaken, 200g Möhren, 1 Zwiebel, 4 EL Magerquark, 2 Eier, 4 EL Haferflocken fein, Salz, Pfeffer, Muskat

### Pastinakenpuffer

Die Pastinaken und die Gelbe Rüben putzen und grob raspeln. Mit der kleingehackten Zwiebel und den restlichen Zutaten gut vermengen und würzen. Kugeln formen, in eine Pfanne mit heißem Öl geben und platt zu Puffern drücken. Von beiden Seiten knusprig braten. Dazu schmeckt Apfelmus oder gewürzte Tomatensoße