

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
haben Sie schon die kleinen gelben Cocktailtomaten entdeckt? Perfekt zum Naschen zwischendurch - 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 affiniert.



€ 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 herhaft 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 Geschmackskompositionen, 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 Dulses 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. Dulses 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.

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

Zutaten:

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

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 Hd voll geriebenen Parmesan, Fett zum Fritieren

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

Zutaten:

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

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.

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

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.

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 lauwarme 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.

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