

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
für die kommende Adventszeit haben wir natürlich
wieder viele leckere Sachen im Sortiment.
Ein paar davon haben wir hier auf dem Wochen-
blatt aufgezählt, mehr finden Sie im Shop oder
können Sie bei der Kundenbetreuung erfragen ...



Für einen Advents-Nachmittag

- Kirschbomben** 200g € 4,89
- Honigkuchen** 300g € 3,29
- Nougat Lebkuchen Taler** 7 St € 4,39
- Dinkel Spekulatius** 150g € 2,99
- Lebkuchenherzen gefüllt** 125g € 3,99
- Fritz Lebkuchen** verschiedene Sorten

Kleine Mitbringsel

- Bademilch versch. Sorten** von Rosenrot 150g € 6,99
- Duschgel 2in1 GIN** 500ml € 7,99
- Pflanzenölseife STERN** 50g € 1,89

Für einen Nikolausteller

- Vollmilch Weihnachtswichtel** mit Schoki geschminkt, 120g € 8,29
- Weihnachtsmann im Sternkleid** von heidi-chocolate 100g € 6,99
- Zimt Schoko Mandeln** 100g € 3,69
- Dominosteine Zartbitter** 140g € 4,689
- Winter Buddha Bärchen** 75g € 2,79
- Dattel Kokos Konfekt** 100g € 2,59
- Großer Dominostein** 48g € 2,69

Festtags-Bier

- Riedenburger Weihnachts-
bier** 10x0,5l € 16,99
- Haderner Märzen** naturtrüb, unfiltriert 10x0,5l € 19,00

Getränke für kalte Tage ...

- Mit Alkohol:**
- Heißer Hirsch rot oder weiß** 0,75l € 4,29
- Ohne Alkohol:**
- Lillinghofer Punsch** 0,7l € 5,79
- Hygge Punsch Heidelbeere oder Ingwer** 0,75l je € 4,79
- Familienpunsch** 0,7l € 3,99

Schokoladiges ...

- Baumstämme 2 Stück** feiner Nougat mit Marzipan € 4,99
- Confiserie Kugeln, gemischt** ohne Alkohol 5x15g € 5,69
- Zotter Schokolade 70g** verschiedene Sorten € 3,79
- Ingwer in ZB-Schokolade** 70g € 2,49
- Tonka Pralinen 75g** € 3,99

Tolle Geschenkideen

Bulli Bus von Rapunzel - da werden Erinnerungen wach ...
Spielzeug Auto zum Aufziehen (Länge 10,5cm)

Primavera - Tolle verschiedene Raumsprays und fürs Auto:
FAHR FIT, ein Autobedufter und eine Duftmischung.

Weleda Geschenksets: Z.B. „Verwöhn Moment“

Blumenelfenkalender - ein mit viel Liebe illustrierter Kalen-
der fürs Jahr 2023 mit wunderschönen Blumenelfen.

Whisky und Gin - Spezielle Sorten für Liebhaber, wie z.B.
Highland Scotch Whiskey oder Feel Munich Dry Gin ...



Premium-Weihnachtsbäume von Gut Mergenthau



**Endspurt:
Bitte bis 27.11.22 bestellen!**

Auslieferung in der KW 50



Rezeptideen



Diese Woche in Ihrer Kiste – Süßkartoffeln

- auch Bataten genannt. Ihr Fruchtfleisch hat eine appetitliche gelb-orange Farbe und wird etwas schneller gar als Kartoffeln. Süßkartoffeln eignen sich zum Braten, Backen im Rohr und für Schmor-gerichte. Süßkartoffeln enthalten viel Vitamin A und eine große Menge Beta-Carotin (deshalb auch die orange Farbe). Ihr süßlicher Geschmack kommt von ihrem hohen Gehalt an Zucker.

Einfache Süßkartoffelsuppe

Süßkartoffeln schälen, Zwiebeln schälen, Petersilienwurzel (oder Alternativen...) putzen, alles in Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 35-40 Minuten backen. Tomaten vierteln und auf einem 2. Backblech verteilen, mit dem restlichen Öl beträufeln. 25 Minuten backen, abkühlen lassen und häuten. Das gebackene Gemüse, die Tomaten und die Linsen mit der Brühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln, bis die Linsen gar sind. Grob pürieren. Die Mandelblättchen mit den gehackten Knoblauchzehen in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie duften. Nach dem Abkühlen klein hacken und mit der Kresse bzw. gehackten Petersilie auf der Suppe anrichten.

Zutaten:

700g Süßkartoffeln, 2 Zwiebeln, 120ml Olivenöl, 750g Tomaten, 1,5 l Gemüsebrühe, 80g rote Linsen, 80g Mandelblättchen, 3 Knoblauchzehen, 1 Petersilienwurzel oder Pastinake oder Gelbe Rübe, Kresse oder Petersilie

Zutaten:

1 Zuckerhut, 1 EL Essig, 2 EL Olivenöl, 3 EL Joghurt, Salz, Pfeffer, 1 Schuss Apfel- oder Birnendicksaft, 1 Orange

Zuckerhutsalat mit Orangenstücken

Zuckerhut putzen, in der Mitte auseinander schneiden und dann in schmale Streifen schneiden. In der Salatschleuder trocken schleudern oder gut abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel Essig, Olivenöl und Joghurt zu einem Dressing verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Apfel- oder Birnendicksaft abschmecken. Orange schälen und filetieren. Die Filets in kleine Stücke schneiden und zum Zuckerhut geben. Das Dressing über den Salat geben und kurz durchziehen lassen.

Tipp: Passt hervorragend Nudelgerichten.

Zutaten:

150 ml Gemüsebrühe, 50g Grünkern, 1 Aubergine, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 100 g geriebener Käse, Salz, Pfeffer

Gefüllte Auberginen für 2 Personen

Gemüsebrühe aufkochen, Grünkern einrühren, vom Herd nehmen und zugedeckt ausquellen lassen. Die Aubergine längs halbieren und aushöhlen. Fruchtfleisch, Paprika und Zwiebel fein würfeln. Das Gemüse im Öl anbraten und ca. 5 Minuten dünsten. Den Grünkern zum Gemüse geben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des geriebenen Käses untermischen. Die Masse in die ausgehöhlten Auberginenhälften füllen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200° C ca. 20 Minuten im Rohr überbacken.