

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 nicht nur Punsch und Glühwein (Heißer Hirsch)
 tun uns in den kalten Tagen gut, auch ein edler
 Tropfen in guter Gesellschaft kann unsere
 Seele erwärmen ...



Edle Tropfen für die Festtage



Châteauneuf du Pape André, 2018

AOC, 0,75l Flasche, Alkohol: 15 Vol% € 48,90/Fl

Dieser edle Wein eignet sich nicht nur zum Sofort-Genuss - er lässt sich auch sehr gut noch viele Jahre lagern. Aus den Rebsorten Grenache noir, Syrah und Mourvèdre ist ein qualitativ hochwertiger Rotwein entstanden, mit toller Aromatik, reifen Tanninen und viel Feinheit.



Barolo Piccole Vigne

DOCG, 0,75l Flasche, Alkohol: 14,1 Vol% € 34,90/Fl

Typische, zarte Veilchennase, eher geschmeidig, mit Anklängen an Tabak und schwarzen Trüffel. Wenn das nicht ein Argument für diesen harmonischen Rotwein ist, der in den berühmten Lagen im Barolo in kleinen Parzellen angebaut wird...

Chianti Classico Casaloste Gran Selezione

DOCG, 0,75l Flasche, Alkohol: 14,7 Vol% € 18,90/Fl

Im Duft finden sich Lavendel und Zedernholz. Am Gaumen besitzt der im Barrique ausgebaute Rotwein eine schöne Frische mit etwas Grafit.



Barbera Superiore Volpi

DOC, 0,75l Flasche, Alkohol: 14 Vol% € 12,39

Dieser großartige Piemonteser Rotwein lagert ein Jahr lang und davon sechs Monate in großen Eichenfässern. Die Reben stammen aus der Einzellage La Zebra di Volpedo.

Dieser Italiener besitzt ein vielfältiges, komplexes und tiefgründiges Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten und etwas Veilchen. Im Geschmack ist er geradlinig und fruchtbetont.

Süße Verführungen ...

Für Kurz-Entschlossene haben wir für einen gemütlichen Adventsnachmittag noch ein paar tolle, **vergünstigte** Leckereien - solange der Vorrat reicht.

Stöbern Sie im Shop unter den Themen bei den Adventsangeboten - dort finden Sie u.a.:



Confiserie-Kugeln

Vanillekipferl

Kokosmakronen



Honigkuchen

Christbaumbehang
aus Schoki

Spekulatius



Nougat-Lebkuchen-Taler

Tonka-Pralinen

Dinkelstollen-Konfekt



Zimtsterne

Dominosteine

Weihnachts-Wichel



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

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

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



Rezeptideen

Zutaten:

250g Rote Bete, 150g Feta, 3 große Knoblauchzehen, 250g Nudeln (z.B. Tagliatelle), 100g Walnüsse, 1 Päckchen Kresse, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 100ml des Nudel-Kochwassers

Pink Pasta - Ökokisten-Rezept des Monats Dezember 2022 Für 2 Personen und 45 Minuten Zeit

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die gewaschene Rote Bete grob würfeln, zusammen mit drei geschälten, ungeschnittenen Knoblauchzehen in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl vermengen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. 25 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. In der Zwischenzeit 250g Nudeln in gesalzenem Wasser nach Anleitung auf der Packung kochen.

Abschütten, ACHTUNG: dabei 100 ml des Kochwassers auffangen! Walnüsse knacken, grob hacken und in einer Pfanne vorsichtig anrösten. Die Kresse abschneiden. Die gebackene Rote Bete, den Knoblauch und 75g Feta mit dem aufgefangenen Nudelwasser im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Rote Bete-Sauce vermengen, mit dem restlichen zerbröselten Feta, den Walnüssen und der Kresse bestreuen.

Tipp: Statt der Kresse kann man auch Rucola verwenden. Die Walnüsse können durch Haselnüsse oder Pinienkerne ersetzt werden.



Zutaten:

500g Broccoli, 250g Tomaten, 150g Champignons, Schnittlauch, 4EL Kräuteressig, 1 Zwiebel, Pfeffer, Basilikum, Thymian, 4EL Öl

Broccoli-Tomaten-Champignonsalat

Broccoli in mundgerechte Röschen teilen und in Salzwasser al dente kochen. Tomaten und geputzte Pilze in Scheiben schneiden, Schnittlauch schneiden, Zwiebel hacken, Kräuter schneiden. Aus Essig, Öl, und Pfeffer ein Dressing rühren, Zwiebel und Kräuter daruntermischen, Tomaten und Pilze dazugeben und alles über die gegarten Broccoliröschen geben. Gut vermischen und servieren.

Zutaten:

2 Paprika, 2 säuerliche Äpfel, 2 EL Zucker, 80ml Apfelsaft, 100ml Sahne, 1 Stück geriebener Ingwer, Salz, Pfeffer, Zimt, Muskat

Apfel-Gemüse

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Paprika halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen, die Apfelspalten und die Paprikastreifen dazugeben. Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Danach das Gemüse mit Sahne verfeinern und mit den Gewürzen abschmecken. Schmeckt lecker zu Reis und Hähnchenfleisch.

Zutaten:

450g Knollensellerie, 200g Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Bd Thymian, 50g getr. Tomaten in Öl, 4 EL Olivenöl, 200ml Gemüsebrühe, 100g Sahne, 500g Spaghetti, Salz, 50g Parmesan, schw. Pfeffer, 1Msp Muskat

Spaghetti an Sellerie-Sugo

Sellerie schälen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Thymian vom Stengel lösen und getrocknete Tomaten klein schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Thymian darin kurz anschwitzen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In dem Thymianöl Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Minuten braten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, Tomaten dazugeben und nach kurzem Aufkochen im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Inzwischen Nudeln nach Anweisung kochen und den Parmesan reiben. Nudeln abgießen und mit der Selleriesoße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Mit Parmesan und Thymian bestreut servieren.

Bitte vormerken:

Wir vom Amperhof Ökokiste-Team gehen dieses Jahr in der Woche nach Weihnachten (KW 52) in den Betriebsurlaub. In der ersten Januarwoche sind wir dann wieder wie gewohnt für Sie da. Bitte berücksichtigen Sie das bei Ihrer Vorratshaltung und Bestellung.

