



EXOTISCHE VIelfALT IN KW 9!

OBST & GEMÜSE

Statistisch gesehen ist der Februar einer der kältesten und trockensten Monate des Jahres.... Dieser Statistik können wir wohl dieses Jahr nicht vertrauen. Es bleibt regnerisch und deutlich zu warm und verhindert so auch weiterhin jegliche Bodenbearbeitung außerhalb der Gewächshäuser.

Die Zitrusaison geht langsam dem Ende zu, aber die Blutorangen, Clementinen und Mandarinen geben geschmacklich noch mal alles und schmecken fantastisch. Lediglich die Zitrone Meyer aus der Türkei verabschiedet sich und wir können nahtlos die orangene Zitrone Meyer von Kreta anbieten und empfehlen. Sie hat ein schönes Aroma und eine etwas robustere Schale als die herkömmlichen Zitronen.

Auch im Alten Land ändert sich das Angebot zur nächsten Woche. Für einige Apfel- und Birnensorten endet die Saison.

Bei den Exoten haben wir diese Woche wieder Neuzugänge. Cherimoya aus Spanien, eine besondere Frucht, ursprünglich stammend aus den Gebirgen in Südamerika. Sie hat ein weiches, süßes Fruchtfleisch, das ein schönes Aroma verströmt. Außerdem ist die Cherimoya sehr gesund - reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien. Für alle Fans von Maracuja und Passionsfrüchten bieten wir ab sofort die Maracuja rot aus Spanien an.

Für alle Kräuterfans bieten wir ab sofort Kräuterbunde „Grüne Soße“ an. Die großen Bunde bestehen aus 5 verschiedenen Sorten Kräutern.

Unsere köstlichen Beeren werden mit Himbeeren ergänzt. Eine schöne Mischung fürs Müsli oder die Frühstücksbox.



Neue Käsesorten aus Niedersachsen

Neu im Sortiment haben wir die BioBauern Käse von unserem Großhändler Elkershausen. 10 km von Elkershausen entfernt, im kleinen niedersächsischen Örtchen Eichsfeld, verarbeitet Käserin Karin Wenig 500 L frische Milch bei einer Produktion zu schmackhaftem Bauernkäse mit Naturrinde. Wir bieten Ihnen die natürliche Variante, eine Sorte mit Gute-Laune-Kräutermischung im Teig und den „Buon Giorno“ – mit Oliven, Tomaten, Rucola & Knoblauch – an. Auch die anderen Sorten werden wir in naher Zukunft näher kennen und schmecken lernen.

**JETZT
PROBIEREN!**



NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



**FLAMMKUCHEN-
BÖDEN, DINKEL**



**FLOWER POWER
UNIVERSALDÜNGER**



**SARDELLEN-
FILETS IN ÖL**

**JETZT
PROBIEREN!**



**TK BLACK TIGER
GARNELN**



**TK PIZZA
VEGETARIA**



**TK SPAGHETTI
EIS**

LETZTE CHANCE - STOFFERS HOFF

Aktuell bieten wir frisches, regionales Rindfleisch an, welches in folgendem Zeitraum ausgeliefert wird:

01.03. bis 07.03.2024

Bestellschluss 23.02.2024 um 8.00 Uhr.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



**HIER
KLICKEN
&
FLEISCH
BESTELLEN!**

ITALIEN PUR FÜR ZUHAUSE

Pasta mit Agretti/Mönchsbart und Bergamotte

Für 2 Personen

- 1 Bund Agretti/Mönchsbart
- 300 g Cherrytomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bergamotte/Schalenabrieb
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 Dose Cubetti Tomatenstücke
- 4-5 Sardellen
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 80 g Parmesan
- 300 g Tagliatelle



Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Cherrytomaten halbieren. Mönchsbart gründlich waschen und die harten, weißen Enden abschneiden. Sardellen grob hacken. Das Olivenöl erhitzen, die fein geschnittenen Knoblauchzehen hinzufügen und goldgelb anrösten. Dann das Agretti/Mönchsbart, die halbierten Datteltomaten, Tomatenmark und 1/2 Dose Tomatenstücke hinzufügen. 5-10 Minuten köcheln lassen. Die Sardellen in Stücke schneiden, hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Tagliatelle anrichten und mit Parmesan und Bergamottenabrieb garnieren.

Vielen Dank an Traudel Wolf für dieses wunderbare Rezept!
Lassen Sie es sich schmecken.

Das Gemüseabo GmbH

Brocksfeld 7, 27313 Dörverden



Haben Sie Sortimentwünsche oder Anregungen?

✉ Alamea.Hogrefe@gemueseabo.com

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 Instagram 📘 FACEBOOK

