



**Liebe Kunden!**

**Neu von Vivani:**

**Latte Macchiato Praliné Schokolade**

Zartschmelzende Schokolade in einer Zwei-Schichten-Komposition: cremiger Nougatsockel und weiße Haube, verfeinert mit knisternden Espresso-Crisps.

**€ 2,29 / 100 g Packung**

**Cappuccino Schokolade**

Zartschmelzende Schokolade in einer Zwei-Schichten-Komposition: cremige weiße Schokolade und Vollmilch Schokolade, verfeinert mit bestem Espresso.

**€ 1,99 / 100 g Packung**

**Vollmilch Schokolade mit ganzen Mandeln**

Knackige, frisch geröstete Mandeln in feinsten Vollmilch Schokolade. Wunderbar elegante Schokoladen-Komposition.

**€ 2,29 / 100 g Packung**



**Ab sofort individuell bestellbar: Rotschalige Kartoffelsorte Laura**

Laura ist eine sehr feine Speisekartoffel. Sie hat eine rote Schale und sehr gelbes Fleisch. Der Geschmack dieser Kartoffel ist etwas intensiver als gewöhnlich.

**€ 2,99 / kg**



**Neu von der Gläsernen Molkerei**

**Fassbutter Sauerrahm natur, 250 g**

Aus kleinen Rahmmengen wird die Bio-Fassbutter gewonnen, die anschließend in die markante Rollenform gebracht und in aluminiumfreies Pergament eingeschlagen wird. Durch die Butterung im Fass wird der Rahm sehr viel schonender geschlagen.

Als Sauerrahmprodukt entfaltet die traditionelle Bio-Fassbutter vor allem beim Verfeinern von herzhaften Gerichten oder zu Käse und Wurst auf dem Brot ihre Qualitäten

**€ 2,99 / 250 g**



**Sie haben uns weiterempfohlen und einen Neukunden geworben?**

Als Dankeschön erhalten Sie einen **Warengutschein über 20 €**, sobald der von Ihnen geworbene Neukunde viermal mit einem „Grünen Korb“ beliefert worden ist bzw. eine regelmäßige Lieferung (Abo) eingerichtet hat.

**Vorankündigung!**

**In der KW 10 (ab dem 4. März) liefern wir wieder die beliebten Hähnchen vom Bioland-Hof Behl aus Schippach!**

**Bitte bis Freitag, den 28. Februar um 17 Uhr bestellen!**

Auslieferung in der Kalenderwoche 10 an Kunden, die am Mittwoch, Donnerstag und Freitag beliefert werden.

**Preis 15,90 € / Kilogramm. Gewicht ca. 2 kg.**

Eine schöne Woche  
wünschen Ihnen  
Marion & Stefan Schäßler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 08/20  
 97837 Erlenbach/ Tiefenthal, Kreuzstr. 19 a  
 Tel.: 09391 / 5000 335 Fax: 09391 / 5000 336  
 Internet: w w w .gras-huepfer.de, DE-ÖKO-037

Name:  
 Kundennr:  
 Tel.:  
 Lieferwoche:



Das gesamte Angebot an Gemüse, Salat und Obst stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.  
 Von Montag, den 17.2.2020 bis Freitag, den 21.2.2020 KW 08/20 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Möhren, Rettich schwarz, Mangold, Broccoli, Zwiebeln gelb, Weißkraut (M, L, XL), Äpfel, Bananen, Clementinen
Gemüse/Salat:	S M L XL O O O O	Salat, Möhren, Rettich schwarz, Mangold, Broccoli, Zwiebeln gelb, Weißkraut, Blumenkohl (M, L, XL),
Mild:	S M L XL O O O O	Salat, Möhren, Rettich schwarz, Mangold, Broccoli, Zwiebeln gelb, Blumenkohl (M, L, XL), Äpfel, Bananen, Clementinen
Regionaler Korb:	S M L XL O O O O	Feldsalat, Möhren, Navetrübchen, Austernpilze, Kartoffeln Laura (vfk), Blaukraut (M, L, XL), Äpfel
Obst:	S M L XL O O O O	Äpfel, Bananen, Clementinen, Orangen, Birnen, Mango, Kiwi

Änderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
<b>Frucht- &amp; Blattgemüse</b>		<b>Obst</b>	
.....St Auberginen, Sp	8,49 / kg	.....St Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, I	4,39 / kg	.....St Avocado, Mx/Sp ?	2,29 / St
.....kg Lauch, Regional	5,69 / kg	.....kg Äpfel der Woche	3,99 / kg
.....kg Mangold, I	4,49 / kg	.....kg Äpfel Topaz, Regional	3,99 / kg
.....kg Paprika gelb, Sp	8,89 / kg	.....kg Äpfel Elstar, D	3,99 / kg
.....kg Paprika grün, Sp	8,89 / kg	.....kg Äpfel Braeburn, D	3,99 / kg
.....kg Paprika rot, Sp	8,39 / kg	.....kg Äpfel Jonagold, D	3,99 / kg
.....St Schlangengurken, Sp	3,39 / St	.....kg Äpfel Pinova, D	3,99 / kg
.....St Stangensellerie, Sp	3,49 / St	.....St 3 kg Vorratstüte Äpfel .....	10,80 / 3 kg
.....kg Tomaten, NL/Sp	5,49 / kg	.....kg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....250g Cherrytomaten, Sp	2,99 / 250 g	.....kg Birnen, F/I	5,99 / kg
.....kg Zucchini, Sp	6,79 / kg	.....kg Blutorangen, I	3,39 / kg
<b>Wurzelgemüse</b>		.....St Blutorangen, 3 kg Vorratstüte, I	9,66 / 3 kg
.....kg Gelbe Bete, Regional	3,89 / kg	.....kg Clementinen, Sp	5,99 / kg
.....kg Goldballrübchen, Regional	4,99 / kg	...200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,38 / 200 g
.....100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 g	...200 g Datteln, Deglet Nour, TN	2,78 / 200 g
...Stange Meerrettich, A	14,90 / kg	.....St Granatapfel, Sp / Gr	2,29 / Stück
.....kg Möhren, Regional	2,29 / kg	.....St Grapefruit, Sp	1,99 / Stück
.....kg Navetrübchen, Regional	4,99 / kg	.....St Kaki / Sharon, Sp?	1,79 / Stück
.....kg Pastinaken, D	4,69 / kg	.....St Kiwi, I ?	0,69 / Stück
.....Bund Radieschen, I	2,39 / Bund	.....St Kokosnuss, EL	2,29 / Stück
.....St Rettich weiß, I	3,79 / St	.....St Limetten, CO	9,90 / kg
.....kg Rettich rot lose, D ?	5,99 / kg	.....St Mango, Sp ?	2,69 / Stück
.....kg Rettich schwarz, D, Bioland	4,49 / kg	.....kg Orangen, Gr	3,39 / kg
.....kg Rote Bete, Regional	2,89 / kg	.....St Orangen, 3 kg Vorratstüte	9,66 / 3 kg
.....kg Schwarzwurzel, NL	5,39 / kg	.....kg Saftorangen, I	3,39 / kg
.....St Sellerie Knolle, Regional	3,89 / kg	.....St Saftorangen, 3 kg Vorratstüte	9,66 / 3 kg
.....kg Steckrüben, D	3,99 / kg	.....kg Zitronen, I	5,99 / kg
.....kg Topinambur, Regional	4,99 / kg	.....kg „Apfelbrei-Äpfel“ ( Äpfel mit kleinen Fehlern) 2,49 €/kg solange der Vorrat reicht	
.....kg Wurzelpetersilie, Regional	8,79 / kg	<b>Kartoffeln</b>	
<b>Kohlgemüse</b>		.....kg Laura, vorwiegend festk., Regional	2,99 / kg
.....St Blaukraut, Regional	3,69 / kg	.....kg Nicola, festkochend, Regional	2,99 / kg
.....St Blumenkohl, I	4,49 / St	.....kg Karlena/Gunda, mehlig kochend, Regional	2,99 / kg
.....kg Broccoli, I	5,99 / kg	.....kg Bataten / Süßkartoffeln, I	4,99 / kg
.....St Chinakohl, Regional	3,99 / kg	<b>Zwiebeln</b>	
.....kg Grünkohl, Regional	6,99 / kg	.....kg Gemüsezwiebeln, D	3,99 / kg
.....St Kohlrabi, I	2,15 / St	.....kg Zwiebeln gelb, Regional	2,99 / kg
.....St Spitzkraut, I	4,69 / kg	.....kg Zwiebeln rot, Regional	3,89 / kg
.....St Weißkraut, Regional	3,69 / kg	... Bund Zwiebeln im Bund, I	2,99 / Bund
.....St Wirsing, I	4,99 / kg	.....kg Schalotten, A	6,99 / kg
<b>Salate</b>		.....kg Knoblauch, Sp	1,69 / 100g
.....St Salat der Woche, F / I	2,79 / St	<b>Pilze</b>	
.....St Salat Batavia, F / I	2,89 / St	.....200 g Austernpilze, Regional	2,49 / 200 g
.....St Salat Kopfsalat, F / I	2,89 / St	.....200 g Champignons, Regional	2,49 / 200 g
.....St Salat Eichblatt, F / I	2,89 / St	<b>Sprossen / Kräuter</b>	
.....St Salat Endivien,	2,99 / St	...Schale Kresse, Regional	0,99 / Schale
.....St Salat Radicchio, Regional	6,59 / kg	... Topf Schnittlauch im Topf	2,39 / Topf
.....St Salat Chicoree, NL / D	0,99 / 100 g	<b>Kürbis</b>	
.....St Zuckerhutsalat, I	4,59 / kg	.....St Hokkaido, NL	3,49 / kg
.....100g Salat Feldsalat, Regional / I	2,99 / 100 g	.....St Kürbis Butternut, I	3,49 / kg
<b>Nüsse</b>		.....Becher Sauerkraut fränkisch, frisch	2,59 / 480 g
...Beutel Erdnüsse mit Schale, I	2,99 / 330 g	<b>Da es sich um Frischware handelt, sind die Preise freibleibend!</b>	
.....200g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g		
.....200g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g		

## Aktuelles Käseangebot im Februar 2020

Alle Käsesorten werden nach biologischen Richtlinien hergestellt. (DE-ÖKO-037)

### Käsesorten die wir für Sie schneiden

### Mindestabnahmemenge 200 g je Käselieferung



128722	Bergkäse, 50 % Fett, laktosefrei	Walchsee	1,99 € / 100 g
127607	Comté Extra A.O.C, laktosefrei	Frankreich	2,79 € / 100 g
27001	Emmentaler, laktosefrei	Pötzelsberger	1,69 € / 100 g
163495	Hoodammer Supreme, Schnittkäse, 50 % Fett	Baldauf	1,99 € / 100 g
119801	Nordseekäse, 48 % Fett	Dänemark	2,19 € / 100 g
123783	Schwäbischer Rahmkäse, laktosefrei	Geifertshofen	2,69 € / 100 g
117628	Le Brie mit Walnüssen	ÖMA	2,29 € / 100 g
121421	Winterkäse, 50 % Fett, 4 Wochen gereift	Aurora	1,89 € / 100 g

### Ziege und Schaf

128013	Cerron Ziegenkäse mit Rosmarin ca. 330 g Stück	Spanien	2,99 € / 100 g
131433	Ziegencamembert, 50 % Fett, 100 g Stück	Andechser	2,49 € / Packung
152436	Ziegenkäse, 10 Monate gereift, mind. 50%	Hoodammer	2,99 € / 100 g

### Abgepackte Käse

161346	Brat & Grillkäse, original griechischer Art	bio verde	150 g	3,99 € / Stück
122343	Gouda jung, 48 % Fett	Aurora	ca. 250 g	1,39 € / 100 g
122354	Gouda mittelalt, 50 % Fett	Aurora	ca. 250 g	1,59 € / 100 g
120082	Gorgonzola 53 % Fett	Arrigoni	200 g Schale	3,29 € / Schale
119608	Hausmacher Bauernhandkäse, 1,8 %	Birkenstock / Bi	200 g	2,59 € / Stück
125998	Parmigiano Reggiano D. O. P	Montanari	200 g	6,59 € / 200 g
164125	Mozzarella, 45% Fett	denree	125 g	0,99 € / Stück
114546	Mozzarella Mini, 150 gr Beutel, NL 50%	Zügner	150 g Beutel	1,99 € / Beutel
129543	Manouri Käse aus Schaf- und Ziegenmolke	bio verde	150 g	3,09 € / Beutel
29199	Schaf Feta, Tharros	Tharros	180 g	2,99 € / Stück
127506	Pecorino Romano, 36% Fett, 125 g Stück	bio verde		4,99 € / Packung

### Scheibenkäse, abgepackt

124154	Kräuter Käse aus Weidemilch in Scheiben, 50 % Fett,	denree	150 g	2,29 € / Packung
130241	Bioländer in Scheiben, 45 % Fett	Andechser	150 g	2,49 € / Packung
122602	Bergblumenkäse in Scheiben	Andechser	125 g	3,39 € / Packung
128452	Käseaufschnitt, drei verschiedene Sorten	Söbbeke	125 g	2,99 € / Packung

### Brie - Camembert

120058	Brie, Demeter, 50 % Fett	Bergpracht	100 g	1,29 € / Stück
117246	Camembert mit Nuß, 48%F.i.Tr.ca. 180 g	St. Leonhard	ca. 180 g	2,39 € / 100 g !
117022	Camembert, 55 %	Andechser	100 g	1,99 € / Packung
162191	Weichkäse mild cremig, Monsieur J.Bernard	Söbbeke	200 g	3,39 € / Stück
142547	Weichkäse würzig cremig, Monsieur J.Bernard	Söbbeke	200 g	3,39 € / Stück

### Frischkäse

114941	Frischkäse Kräuter	Andechser	175 g	1,65 €
114939	Frischkäse Natur	Andechser	175 g	1,65 €
118629	Hüttenkäse mind. 20%	Züger	200g Becher	1,35 €
116223	Frischcreme Meerrettich, 25 % Fett	Weißenhorn	125 g	1,89 €
116267	Frischcreme Toscana, 25 % Fett	Weißenhorn	125 g	1,99 €
125829	Mascarpone, laktosefrei	Züger	200 g Becher	2,69 €

## Mangold-Omelette

### **Zutaten für 4 Portionen:**

ca. 700 g Mangold  
Salz  
2 Handvoll gemischte Kräuter z. B. Petersilie,  
Kerbel, Dill  
125 g Mozzarella  
10 Eier  
50 ml Schlagsahne  
Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Rapsöl  
frische Kräuter zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Den Mangold waschen und die harten Stiele aus den Blättern schneiden. Das Grün in Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen, kalt abschrecken, gut ausdrücken und klein hacken. Die Kräuter abbrausen, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Mozzarella abgießen und ca. 1 cm groß würfeln. Die Eier mit der Sahne gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen. In einer mittelgroßen beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen. 1/4 der Eimasse hineingießen, sodass der Boden gerade bedeckt ist. Etwa 1/4 vom Mangold darauf streuen. Darauf 1/4 Mozzarella und etwas Kräuter streuen. 3-4 Minuten langsam stocken lassen, dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Auf die gleiche Weise drei weitere Omeletts ausbacken.

Mit Kräutern garniert servieren.

## Fränkische Kartoffelsuppe

### **Zutaten für 4 Portionen:**

500 g Kartoffeln  
150 g Knollensellerie  
150 g Kohlrabi  
1 Zwiebel  
20 g Butter  
900 ml Gemüsebrühe  
150 ml Schlagsahne  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
Muskat frisch gerieben  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Thymianblätter zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln, den Sellerie und den Kohlrabi schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und das Gemüse, bis auf die Zwiebel, 3-4 Minuten anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Gemüse pürieren, durch ein Sieb passieren und erneut aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken. Die Zwiebeln in einer heißen Pfanne mit Öl goldgelb anschwitzen.

Die Suppe auf 4 vorgewärmte Suppentassen verteilen und mit den gebratenen Zwiebeln und dem Thymian garniert servieren.

## Bananen-Crêpes

### **Zutaten für 4 Portionen:**

2 EL Butter  
75 g Mehl  
1 Ei  
150 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Limette oder Zitrone  
2 Bananen  
2 EL Honig  
1 EL Butter

### **Zubereitung:**

1 EL Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Für den Crêpes-Teig das Mehl mit Ei, Milch, flüssiger Butter und 1 Prise Salz glattrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen Limette auspressen. Für die Füllung die Bananen schälen und würfeln. Den Honig in einer Pfanne mit der restlichen Butter leicht karamellisieren. Mit Limettensaft ablöschen und die Bananenwürfel untermengen. Vom Herd ziehen.

Butter in einer heißen Pfanne schmelzen. Aus dem Teig bei mittlerer Hitze insgesamt 4 Crêpes backen (je 2 Minuten pro Seite). Die Crêpes aus der Pfanne nehmen, mit den Bananen füllen, einrollen und halbieren.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**