



Liebe Kunden!

Bergblumenkäse in Scheiben, 125 g Packung

würzig pikant von Andechser Natur

Die Rinde wurde über mehrere Wochen mit Rotschmierkulturen, Alpenblumenmischung und Karamellzuckersirup gepflegt und ist zum Verzehr geeignet.

Pasteurisierte KUHMLICH*, Bergblumen-Gewürzmischung*, Speisesalz, Karamellzuckersirup*, mikrobielles Lab, MILCHSÄUREKULTUREN. *kontrolliert biologischer Anbau, laktosefrei - , mind. 50%

€ 3,39 / 125 g Packung

Käseaufschnitt, 3 verschiedene Sorten, 150 g Packung

von Söbbeke Pauls Biomolkerei

Enthält je 3 Scheiben Bio Tilsiter (tierisches Lab) und Bio Butterkäse (mikrobielles Lab) sowie 1 Scheibe Bio Emmentaler (mikrobielles Lab).

pasteurisierte KUHMLICH*, Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

€ 2,99 / 150 g Packung

Nicht mehr im Sortiment:

- **Ofenheißer Käsegenuss**
- **Wildblumenkäse in Scheiben**
- **Der Allgäuer – Heumilchkäse in Scheiben**
 - **Kiwi gelb**
 - **Minigurken**



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.

Eine schöne Woche
wünschen Ihnen
Marion & Stefan Schäbler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 06/20
 97837 Erlenbach/ Tiefenthal, Kreuzstr. 19 a
 Tel.: 09391 / 5000 335 Fax: 09391 / 5000 336
 Internet: www.gras-huepfer.de, DE-ÖKO-037

Name:
 Kundennr:
 Tel.:



Das gesamte Angebot an Gemüse, Salat und Obst stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.
 Von Montag, den 3.2.2020 bis Freitag, den 7.2.2020 KW 06/20 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Möhren, Lauch, Pastinaken, Champignons, Bataten (M, L, XL), Apfel, Bananen, Orangen
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Möhren, Lauch, Pastinaken, Champignons, Bataten, Rote Bete, Kresse Wirsing (M, L, XL), Cherrytomaten (L, XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Möhren, Lauch, Pastinaken, Champignons, Bataten (M, L, XL), Apfel, Bananen, Orangen
Regionaler Korb:	S M L XL	Feldsalat, Möhren, Kartoffeln Nicola (festkochend), Zwiebeln rot, Lauch, Pastinaken Champignons (M, L, XL), Rote Bete (M, L, XL), Kresse (XL), Apfel
Obst:	S M L XL	Apfel, Bananen, Orangen, Birnen, Kiwi, Blutorangen, Clementinen, Granatapfel (M, L, XL), Mango (L, XL)

Änderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
Frucht- & Blattgemüse			
.....St Auberginen, Sp	7,99 / kgSt Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, I	4,79 / kgSt Avocado, Mx/Sp ?	1,99 / St
.....kg Lauch, Regional	5,49 / kgkg Apfel der Woche	3,99 / kg
.....kg Mangold, I	4,59 / kgkg Apfel Topaz, Regional	3,99 / kg
.....kg Paprika gelb, Sp	8,39 / kgkg Apfel Elstar, D	3,99 / kg
.....kg Paprika grün, Sp	6,49 / kgkg Apfel Braeburn, D	3,99 / kg
.....kg Paprika rot, Sp	8,39 / kgkg Äpfel Jonagold, D	3,99 / kg
.....St Schlangengurken, Sp	3,39 / Stkg Apfel Pinova, D	3,99 / kg
.....St Stangensellerie, Sp	3,49 / StSt 3 kg Vorratstüte Apfel	10,80 / 3 kg
.....kg Tomaten , NL / Sp	5,49 / kgkg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....250g Cherrytomaten, Sp	2,99 / 250 gkg Birnen, F/I	5,99 / kg
Wurzelgemüse			
.....kg Gelbe Bete, Regional	3,89 / kgkg Blutorangen, I	3,39 / kg
.....kg Goldballrübchen, Regional	4,99 / kgSt Blutorangen, 3 kg Vorratstüte, I	9,66 / 3 kg
....100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 gkg Clementinen, Sp	5,99 / kg
..Stange Meerrettich, A	14,90 / kg	...200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,38 / 200 g
.....kg Möhren,Regional	2,29 / kg	...200 g Datteln, Deglet Nour, TN	2,78 / 200 g
.....kg Navetrübchen, Regional	4,99 / kgSt Granatapfel, Sp / Gr	2,39 / Stück
.....kg Pastinaken, D	4,69 / kgSt Grapefruit, Sp	1,99 / Stück
...Bund Radieschen, I	2,19 / BundSt Kaki / Sharon, Sp?	1,79 / Stück
.....St Rettich weiß, I	2,99 / StSt Kiwi, I ?	0,59 / Stück
.....kg Rettich rot lose, D	5,99 / kgSt Kokosnuss, EL	2,29 / Stück
.....kg Rettich schwarz, D, Bioland	4,49 / kgSt Limetten, CO	9,90 / kg
.....kg Rote Bete, Regional	2,89 / kgSt Mango, Sp ?	2,79 / Stück
.....kg Schwarzwurzel, NL	5,39 / kgkg Orangen, Sp	3,39 / kg
.....St Sellerie Knolle, Regional	3,89 / kgSt Orangen, 3 kg Vorratstüte	9,66 / 3 kg
.....kg Steckerrüben, D	3,99 / kgkg Zitronen, I	5,99 / kg
.....kg Topinambur, Regional	4,99 / kg	„Apfelbrei-Apfel“ (Apfel mit kleinen Fehlern) 2,00 €/kg solange der Vorrat reicht	
.....kg Wurzelpetersilie, Regional	8,79 / kg	Kartoffeln	
Kohlgemüse			
.....St Blaukraut, Regional	3,69 / kgkg Rosara, vorwiegend festk.,Regional	2,99 / kg
.....St Blumenkohl, I	3,99 / Stkg Nicola,festkochend, Regional	2,99 / kg
.....kg Broccoli, I	5,99 / kgkg Karlena , mehlig kochend, Regional	2,99 / kg
.....St Chinakohl, Regional	3,99 / kgkg Bataten / Süßkartoffeln, I	4,89 / kg
.....kg Grünkohl, Regional	6,59 / kg	Zwiebeln	
.....St Kohlrabi, I	2,15 / Stkg Gemüsezwiebeln, D	3,99 / kg
.....St Spitzkraut, I	4,39 / kgkg Zwiebeln gelb, Regional	2,99 / kg
.....St Weißkraut, Regional	3,69 / kgkg Zwiebeln rot, Regional	3,89 / kg
.....St Wirsing, I	4,79 / kg Bund Zwiebeln im Bund, I	2,99 / Bund
Salate			
.....St Salat der Woche, F / I	2,79 / Stkg Schalotten, A	6,99 / kg
.....St Salat Batavia, F / I	2,79 / Stkg Knoblauch, D/A	1,69 / 100g
.....St Salat Kopf, F / I	2,79 / St	Pilze	
.....St Salat Endivien, Regional	2,99 / St200 g Austernpilze, Regional	2,49 / 200 g
.....St Salat Radicchio, Regional	6,59 / kg200 g Champignons, Regional	2,49 / 200 g
.....St Salat Chicoree, NL / D	0,99 / 100 g	Sprossen / Kräuter	
.....St Zuckerhutsalat, I	4,59 / kgSchale Kresse, Regional	0,99 / Schale
.....100g Salat Feldsalat, Regional / I	2,99 / 100 g	... Topf Schnittlauch im Topf	2,39 / Topf
Nüsse			
...Beutel Erdnüsse mit Schale, I	2,99 / 330 g	Kürbis	
....200 g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 gSt Hokkaido, Regional	3,49 / kg
....200 g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 gBecher Sauerkraut fränkisch, frisch	2,59 / 480 g
....200 g Haselnüsse i.d. Schale, D	2,98 / 200g		

Da es sich um Frischware handelt, sind die Preise freibleibend!

Aktuelles Käseangebot im Januar 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	Pötzensberger	1,69 € / 100 g
163495	Hooiidammer 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%	Hooiidammer	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	dennree	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,	dennree	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 €

Rezepte

Weißkraut in Dillsahne

Zutaten für 4 Personen:

1 kl. Kopf Weißkohl
2 Zwiebeln
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
125 ml süße Sahne
2 Bund Dill
2 EL Doppelrahmfrischkäse

Zubereitung:

Weißkraut putzen, waschen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln würfeln und mit dem Kraut im heißen Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen und 125 ml Sahne zufügen. 15 - 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln. In der Zwischenzeit den Dill hacken. Doppelrahmfrischkäse in Flöckchen darüber geben und schmelzen lassen. Dill zugeben und servieren.

Gebratene Cherrytomaten

Zutaten für 1 Portion:

400 g Cherrytomaten
1 Knoblauchzehe
etwas Olivenöl
½ Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe schälen, in Scheibchen schneiden und in heißem Olivenöl andünsten. Die Cherrytomaten halbieren und kurz mitdünsten. Mit Pfeffer, etwas Salz und den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Chinakohl - Gratin

Zutaten für 4 Personen:

750 g Chinakohl
250 g Champignons, frisch, in Scheiben geschnitten
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
150 g Crème fraîche
150 g Joghurt
2 Eier
Muskat,
Currypulver
100 g Käse (Gouda), gerieben

Zubereitung:

Chinakohl vierteln, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 6 min garen. Abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Pilze darüber geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In einer Schüssel Crème fraîche, Joghurt und Eier verrühren und nach Geschmack salzen und pfeffern. Muskat und Curry ebenfalls nach Geschmack unterrühren. Guss über den Kohl geben und danach mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30 min. backen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!