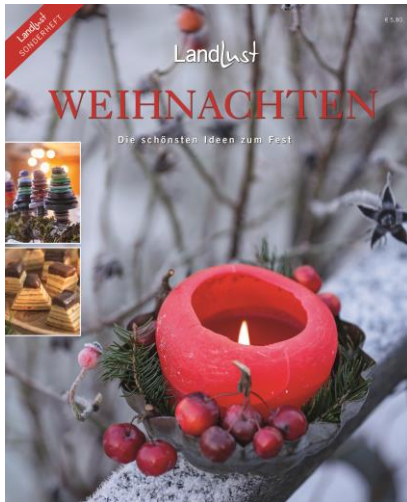




Liebe Kunden!



**Landlust Sonderheft WEIHNACHTEN 2019**

Stimmungsvolle Dekorationen und Ideen zum Selbermachen für die Adventszeit

- Lichter für drinnen und draußen
- Sternenschmuck in Haus und Garten
- Tische und Fenster dekorieren
- Grün und Girlanden
- Nähen, stricken und sticken
- Basteln und werkeln
- 24 Überraschungen im Adventsdorf
- Christbaumanhänger zum Selbermachen
- Plätzchen für den Teller
- Feines zum Fest
- ... und vieles mehr

**Bitte einfach mitbestellen! € 5,80**

**Lebkuchenzeit = Neues von der Vollkornbäckerei Köhler!**

**Elisenlebkuchen weizenfrei, DER Klassiker aller Lebkuchen!**

**1 Stück / € 2,80      Art.Nr. 1601**

**3-er Pack € 8,50      Art.Nr. 1605**

**Faire Elise – vegan**

Wie der Name schon vermuten lässt, sind drei der Zutaten dieser veganen "Fairen Elise" und zwar Kuvertüre, Zucker und Bananen aus zertifiziertem fairem Handel.

**3-er Pack € 8,50      Art. Nr. 1609**

**Gewürzkuchen**

DER Kuchen für die Vorweihnachtszeit: er bringt all die Gewürze und Geschmacksrichtungen mit, die in der kalten Jahreszeit für gute Stimmung sorgen - und: er passt ganz hervorragend zu Tee, Punsch und Glühwein!!

**Stück / € 2,50      Art.Nr. 1307**

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 46/19  
 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.:  
 Lieferwoche:



Das gesamte Angebot an Gemüse, Salat und Obst stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.  
 Von Montag den 11.11.2019 bis Freitag, den 15.11.19 KW 46/19 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S	M	L	XL	Chinakohl, Möhren, Blumenkohl, Lauch, Radieschen (M, L, XL), Weißkraut (L, XL), Apfel, Satsumas, Bananen
Gemüse/Salat:	S	M	L	XL	Chinakohl, Möhren, Blumenkohl, Lauch, Weißkraut, Radieschen
	O	O	O	O	Grünkohl (M, L, XL)
Mild:	S	M	L	XL	Chinakohl, Möhren, Blumenkohl, Lauch, Radieschen (M, L, XL), Weißkraut (L, XL), Apfel, Satsumas, Bananen
	O	O	O	O	
Regionaler Korb:	S	M	L	XL	Chinakohl, Möhren, Blumenkohl, Lauch, Weißkraut, (M, L, XL)
	O	O	O	O	Grünkohl (L, XL), Apfel
Obst:	S	M	L	XL	Apfel, Satsumas, Bananen, Birnen, Grapefruit, Kiwi, Kiwi gelb, Clementinen
	O	O	O	O	

Anderungswünsche / zusätzliche Bestellung

		€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
<b>Frucht- &amp; Blattgemüse</b>			<b>Obst</b>	
.....St	Auberginen, Sp	5,49 / kg	.....St	Ananas, CR 3,99 / Stück
.....kg	Fenchel, Regional	5,49 / kg	.....St	Avocado, Mx/Sp ? 2,49 / St
.....kg	Lauch, Regional	5,49 / kg	.....kg	Apfel der Woche 3,99 / kg
.....kg	Mangold, Regional / I	6,59/ kg	.....kg	Apfel Santana, Regional 3,99 / kg
.....kg	Minigurken, Gr	7,59 / kg	.....kg	Apfel Topaz, Regional 3,99 / kg
.....kg	Paprika gelb, Regional	7,99/ kg	.....kg	Äpfel Elstar, D 3,99 / kg
.....kg	Paprika grün, Regional	7,99 / kg	.....kg	Apfel Braeburn, D 3,99 / kg
.....kg	Paprika rot, Regional	7,99/ kg	.....kg	Bananen, DO/PE 2,99 / kg
.....St	Schlangengurken, Sp	1,69 / St	.....kg	Birnen, F/I 5,69 / kg
.....kg	Spinat, Regional	7,70 / kg	.....kg	Clementinen, Sp 5,59 / kg
.....St	Stangensellerie, Regional / Sp	3,49 / St	...200 g	Datteln, große Früchte, Isr 5,29 / 200 g
.....kg	Tomaten , Regional / NL	6,99 / kg	...200 g	Datteln, Deglet Nour, TN 2,78 / 200 g
.....kg	Tomaten Ochsenherz, Regional	6,99 / kg	.....St	Granatapfel, Sp / Gr 2,79 / Stück
....250g	Cherrytomaten, Regional	2,99 / 250 g	.....St	Grapefruit, Sp 1,59 / Stück
.....kg	Zucchini, Sp / D	3,99 / kg	.....St	Kaki / Sharon, Sp 1,99 / Stück
<b>Wurzelgemüse</b>			.....St	Kiwi, I ? 0,69 / Stück
.....kg	Gelbe Bete, Regional	3,89 / kg	.....St	Kiwi gelb, I ? 0,69 / Stück
....100g	Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 g	.....St	Limetten, CO 9,90/ kg
..Stange	Meerrettich, A	14,90 / kg	.....St	Mango, Sp ? 3,39/ Stück
.....kg	Möhren,Regional	2,29 / kg	.....kg	Mandarinen, Sp 5,59 / kg
.....kg	Navetrübchen, Regional	4,99 / kg	.....kg	Orangen, Sp 4,59 kg
.....kg	Pastinaken, D	5,39 / kg	.....kg	Pflaumen, rot/blau/gelb, Sp ? 5,99 / kg
....Bund	Radieschen, Regional	2,19 / Bund	.....kg	Satsumas, Gr / Sp 5,59 / kg
.....St	Rettich weiß, D	2,69/ St	.....kg	Trauben blau, I, ? 5,49 / kg
.....kg	Rettich rot lose, D	5,99 / kg	.....kg	Trauben blau kernlos, I, ? 7,90 / kg
.....kg	Rettich schwarz, D, Bioland	4,49 / kg	.....kg	Trauben weiß, I, ? 5,49 / kg
.....kg	Rote Bete, Regional	2,89 / kg	.....kg	Zitronen, I 5,99 / kg
.....kg	Schwarzwurzel, NL	5,39 / kg	.....kg	„Apfelbrot-Apfel“ ( Apfel mit kleinen Fehlern) 2,00 €/kg
.....St	Sellerie Knolle, Regional	3,89 / kg		solange der Vorrat reicht
.....kg	Steckrüben, D	4,59 / kg	<b>Kartoffeln</b>	
.....kg	Topinambur, Regional	4,99 / kg	.....kg	Rosara, vorwiegend festk.,Regional 2,99 / kg
<b>Kohlgemüse</b>			.....kg	Nicola,festkochend, Regional 2,99 / kg
.....St	Blaukraut, Regional	3,69 kg	.....kg	Karlens , mehlig kochend, Regional 2,99/ kg
.....St	Blumenkohl, Regional	4,29 / St	.....kg	Bataten / Süßkartoffeln, I 4,99 / kg
.....kg	Broccoli, Regional	7,70/ kg	<b>Zwiebeln</b>	
.....St	Chinakohl, D	2,99/ kg	.....kg	Gemüsezwiebeln, D 3,99 / kg
.....kg	Grünkohl, Regional	6,99 / kg	.....kg	Zwiebeln gelb, Regional 2,99 / kg
.....St	Kohlrabi, I	1,69 / St	.....kg	Zwiebeln rot, Regional 3,89 / kg
.....kg	Schwarzkohl, Regional	7,99/ kg	.... Bund	Zwiebeln im Bund, Regional / I 2,99 / Bund
.....St	Spitzkraut, Regional	3,99 / kg	.....kg	Schalotten, A 6,99 / kg
.....St	Weißkraut, Regional	3,49 / kg	.....kg	Knoblauch, D/A 1,49 / 100g
.....St	Wirsing, Regional	3,89 / kg	<b>Pilze</b>	
<b>Salate</b>			.....200 g	Austernpilze, Regional 2,99 / 200 g
.....St	Salat der Woche, Regional / F	2,69 / St	.....200 g	Champignons, Regional 2,29 / 200 g
.....St	Salat Batavia,Regional / F	2,69 /St	<b>Sprossen / Kräuter</b>	
.....St	Salat Kopf, Regional / F	2,69 /St	....Schale	Sprossenmix, D 2,99 / Schale
.....St	Salat Endivien, Regional	2,30 / St	....Schale	Kresse, regional 0,99 / Schale
.....St	Salat Radicchio, Regional	7,79 / kg	... Topf	Schnittlauch im Topf 2,39 / Topf
.....100g	Salat Chicoree, NL	0,99/100 g	... Topf	
.....St	Zuckerhutsalat, Regional ?	3,99 / kg	... Mix	6 Töpfe Kräutermix Mediterran 13,80 / Mix
.....100g	Salat Feldsalat, Regional	2,49 /100 g	... Mix	6 Töpfe Kräutermix Küchenkräuter 13,80 / Mix
.....100g	Salat Postelein, D	2,59/100 g	... Mix	6 Töpfe Kräutermix Teekräuter 13,80 / Mix
<b>Nüsse</b>			<b>Kürbis</b>	
...Beutel	Erdnüsse mit Schale, I	4,59 / 330 g	.....St	Hokkaido, Regional 2,99 / kg
....200 g	Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g	.....St	Kürbis Butternut, Regional 3,29 / kg
....200 g	Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g	.....Becher	Sauerkraut fränkisch, frisch 2,59 / 480 g

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

## Aktuelles Käseangebot im November 2019

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, lactosefrei	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, lactosefrei	Geifertshofen	2,69 € / 100 g
121555	Herbstkäse, 50 % Fett	Aurora Gold	1,79 € / 100 g
117628	Le Brie mit Walnüssen	ÖMA	2,29 / 100 g

### Ziege und Schaf

128013	Cerron Ziegenkäse mit Rosmarin ca. 330 g Stück	Spanien	2,99 € / 100 g
131433	Ziegencamembert, 50 % Fett	Andechser	2,49 € / Stück
127506	Pecorino Romano, 36% Fett, 125 g Stück	bio verde	4,99 € / Stück

### 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 / Bio	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 Schafmolkenkäse	bio verde	150 g	3,09 € / Stück
29199	Schaf Feta, Tharros	Tharros	180 g	2,99 € / Stück
122409	Ziegengouda, 48% Fett, 250 g Stück	Aurora	ca. 250g	2,49 € / 100 g

### 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
121059	Der Allgäuer - Heumilchkäse, in Scheiben, 50 % Fett laktosefrei	Baldauf	150 g	3,99 € / Packung
161706	Wildblumenkäse in Scheiben, 50 % Fett laktosefrei	Baldauf	150 g	3,99 € / 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	1,69 € / 1 Stück
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	Mascarbone, lactosefrei	Züger	200 g Becher	2,69 €

# Rezepte

## Kartoffelkuchen mit Schinken und Lauch

### Zutaten für 4 Personen:

3 Frühlingszwiebeln  
150 g geräucherter Schinken  
800 g festkochende Kartoffeln  
Butter für die Form  
1 Knoblauchzehe  
350 ml Sahne  
2 Eier  
100 g geriebener Gruyère-Käse  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
Muskat frisch gerieben

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.

Den Schinken in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Eine Form ausfetten und lagenweise Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Schinken einschichten. Den Knoblauch schälen, fein hacken und darüber streuen. Die Sahne mit den Eiern und dem Käse verrühren, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Käse-Ei-Sahne über die Kartoffeln gießen und im Backofen ca. 45 Minuten garen. Eventuell mit Alufolie abdecken.

Herausnehmen und sofort servieren.

## Pilzsalat italienisch

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Champignons  
8 EL Olivenöl  
1 kl. Bund glatte Petersilie  
1 Zweig frischer Oregano  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Balsamicoessig  
3 EL Zitronensaft  
1 kleine Chilischote  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Rühren 8 bis 10 Minuten braten. Abkühlen lassen.

Petersilie, Oregano und Knoblauch fein hacken. Anschließend mit den Pilzen mischen. Für die Marinade das restliche Olivenöl mit dem Balsamico und dem Zitronensaft kräftig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Marinade über die Pilzmischung geben und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Chilischote halbieren, Stiel und die Kerne entfernen und in sehr dünne Streifen schneiden. Die Champignons anrichten und mit den Chilistreifen garniert servieren.

## Kürbisstrudel mit Fetakäse

### Zutaten für 4 Personen:

½ Hokkaidokürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Öl zum Braten  
25 ml Gemüsebrühe  
Salz & Pfeffer  
200 g Fetakäse  
Einige Kürbiskerne  
1 Packung Blätterteig (270 g)  
1 Ei

### Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Den gewürfelten Kürbis dazugeben und mitbraten. Das Gemüse mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis gar und die Brühe verdunstet ist. Die Zutaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den gewürfelten Feta sowie die Hälfte der Kürbiskerne untermischen. Die Masse abschmecken, bevor der Strudel gefüllt wird.

Den Blätterteig entrollen und die Kürbisfüllung in die Mitte geben. Erst eine Seite umschlagen, die Kante mit verquirltem Ei bestreichen und die zweite Seite umschlagen. Den Strudel mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und mit den übrigen Kürbiskernen bestreuen.

Den Strudel bei 180° C Heißluft etwa 30 Minuten backen und mit einem frischen Salat servieren.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**