



Tortenboden, Tortenguss, Sahnestark und Sahne.

Bei uns erhalten Sie alle Zutaten für einen leckeren Erdbeerboden.



**Tortenboden von Werz zum selber belegen aus Dinkel-Vollkornmehl  
Vegan!**

Zutaten:

DINKEL-VOLLKORNMEHL\*(49%)(WEIZEN-ART), Reis-Mais-Siruppulver\*(Reis\*, fermentiert, Wasser; Mais\*, fermentiert, Wasser), Sonnenblumenöl\*, Weinstein-Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel Weinstein, Backtriebmittel Natron), Meersalz;

400 g Boden **3,19 €/Stück**



**Tortenguss klar,**

Gelierzmittel: Agar Agar\*,  
Kartoffelstärke\*, Pfeilwurzmehl\*,  
Säuerungsmittel: Reinweinstein \*aus  
kontrolliert biologischem Anbau

**2 x 6 g 0,99 €**



**Sahnestark von Lecker's**

Ob zum Garnieren oder Füllen von Torten und Gebäck, zum Verfeinern von Obst oder Desserts: Lecker's Bio Sahnestark gibt der geschlagenen Sahne Stabilität und das ganz ohne chemische Zusätze

**4 x 8 g 0,99€**

Eine gute Sauce Hollandaise – schnell, einfach und lecker zubereitet.

Genau das Richtige zur Spargelzeit!



**Sauce Hollandaise, von Natur Compagnie**

Der Saucen-Klassiker zu Spargel und Gemüse, für 2 x 1/4 l

Zutaten:

Maisstärke\*, SÜßMOLKENPULVER\*, Meersalz,  
MAGERMILCHPULVER\*, Glukosesirup\*, Hefeextrakt, Verdickungsmittel  
Guarkernehl, Sonnenblumenöl\*, Säuerungsmittel Citronensäure,  
Curcuma\*, Lorbeer\*, Paprikaextrakt **1,99 €.**

**Bitte bestellen Sie bis Freitag, 10. Mai:  
Hähnchen vom Bioland Hof Behl aus Schippach bei Miltenberg für € 15,90 / kg.  
Auslieferung ab Mittwoch den 15. Mai.**

Sie haben uns weiterempfohlen und einen Neukunden gewonnen?  
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.

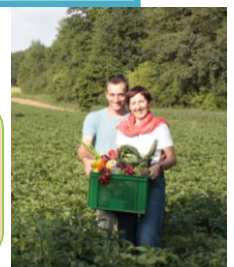


Die neue Schrot & Korn Mai ist erhältlich!  
Leckere Spargelrezept- Ideen und vieles mehr.....  
Einfach kostenlos mitbestellen!

Auch wir sind jetzt bei Facebook!  
Schauen Sie einfach vorbei, um Neuigkeiten und sonstige Informationen zu erhalten. Sollte es Ihnen gefallen, dann würden wir uns freuen, wenn Sie die Seite mit Ihren Freundinnen und Freunden teilen und entsprechend bewerten.



Eine schöne Woche  
wünschen Ihnen  
Marion & Stefan Schäbler



Bestellschein für Obst und Gemüse in KW 19/19  
 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 06.05.19 bis Freitag, den 10.05.19 KW 19/19 voraussichtlich in Ihrem "Grünen Korb"

Gemischt:	S M L XL	Salat, Kartoffeln Agria, Möhren, Blumenkohl, Schlangengurke (M, L, XL), Fenchel (L, XL), O O O O Äpfel, Bananen
Gemüse/Salat:	S M L XL	Salat, Kartoffeln Agria, Möhren, Blumenkohl, Schlangengurke, Kresse, O O O O Fenchel (M, L, XL), Paprika rot (L, XL)
Mild:	S M L XL	Salat, Kartoffeln Agria, Möhren, Blumenkohl, Schlangengurke (M, L, XL), Fenchel (L, XL), O O O O Äpfel, Bananen
Regionaler Korb:	S M L XL	Salat, Möhren, Kartoffeln Agria, Kohlrabi, Pastinaken, Salat Chicoree (M, L, XL), O O O O Äpfel,
Obst:	S M L XL	Äpfel, Bananen, Birnen, Clementinen, Kiwi, Orangen, Erdbeeren, Mango (XL) O O O O

Anderungswünsche / zusätzliche Bestellung

	€/Einheit	Bestellmenge:	€/Einheit
<b>Frucht- &amp; Blattgemüse</b>		<b>Obst</b>	
.....St Auberginen, Sp.	4,59 / kg	.....St Ananas, CR	2,99 / Stück
.....kg Fenchel, I	4,99 / kg	.....St Avocado, Mx/Sp ?	2,29 / St
.....kg Lauch, Regional	5,29 / kg	.....kg Äpfel der Woche, D	4,19 / kg
.....kg Mangold, D	7,99 / kg	.....kg Äpfel der Woche, 3 kg Vorratsstüte	11,94 € / 3 kg..Sorte
.....kg Minigurken, Regional	9,89 / kg	.....kg Apfel Elstar, D	4,19 / kg
.....kg Paprika gelb, Isr	9,59 / kg	.....kg Bananen, DO/PE	2,99 / kg
.....kg Paprika grün, Isr	7,99 / kg	.....kg Birnen, Ag	4,49 / kg
.....kg Paprika rot, Isr	9,19 / kg	.....kg Clementinen, I	4,99 / kg
.....kg Rhabarber, Regional	8,70 / kg	.....200 g Datteln, große Früchte, Isr	5,29 / 200 g
.....St Schlangengurke, NL	1,99 / St	.....Schale Erdbeeren, I	3,99 / 500 g Schale
.....kg Spinat, D	8,99 / kg	.....St Granatapfel, PE	3,49 / Stück
.....St Stangensellerie, Sp	3,99 / St	.....St Grapefruit, Sp	1,59 / St
.....kg Tomaten, NL	5,69 / kg	.....St Kiwi, I	0,69 / St
.....250g Cherrytomaten, Sp	2,89 / 250 g	.....St Limetten, MX	9,99 / kg
.....kg Zucchini, Sp	3,09 / kg	.....St Mango, BF	2,20 / Stück
<b>Wurzelgemüse</b>		.....kg Orangen, I	3,29 kg
.....St Knollensellerie, Regional	3,89 / kg	.....kg Blutorangen, I	3,29 / kg
.....100g Ingwer, Ch/Pe	1,20 / 100 g	.....kg Zitronen, I	5,69 / kg
.....100g Kurkuma, PE	1,39 / 100 g	.....kg „Apfelbrei-Apfel“ ( Apfel mit kleinen Fehlern)	2,00 €/kg
.....Stange Meerrettich, A	14,90 / kg	solange der Vorrat reicht	
.....kg Möhren, Regional	2,99 / kg	<b>Kartoffeln</b>	
.....kg Pastinaken, D	5,99 / kg	<b>Kartoffeln Agria, vfk, Regional mit Schalenfehler -Sonde</b>	
.....Bund Radieschen, Regional	1,99 / Bund	..... 1,50 €/ kg	.....3,40/2,5 kg
.....kg Rettich schw arz, D	3,99 / kg	.....9,90€/5 kg	.....15,00€/10kg
.....St Rettich weiß, I	3,99 / St	Kartoffeln Laura, rotschalig, fvk, Regional	
.....kg Rote Bete, Regional	2,99 / kg	..... 2,49 €/ kg	.....5,90 €/2,5 kg
.....Bund Spargel weiß/violett, Regional	9,99/500g Bund	.....11,20€/5 kg	.....19,90€/10kg
.....kg Wurzelpetersilie, D	8,69 / kg	..... 2,49 €/ kg	.....5,90 €/2,5 kg
<b>Kohlgemüse</b>		.....11,20€/5 kg	.....19,90€/10kg
.....St Blaukraut, NL	4,49 / kg	..... Kartoffeln Karlana, mk, Regional	2,99 / kg
.....St Blumenkohl, I	4,79 / St	.....kg Bataten / Süßkartoffeln, I	5,29 / kg
.....kg Broccoli, I	7,29 / kg	.....kg Topinambur, Regional	5,49 kg
.....St Kohlrabi, D	2,29 / St	<b>Zwiebeln</b>	
.....St Spitzkraut, Sp	3,89 / kg	.....kg Gemüsezw iebeln, D ?	3,99 / kg
.....St Weißkraut, Regional	3,69 / kg	.....kg Zwiebeln gelb, EGT	2,99 / kg
.....St Wirsing Regional	5,29 / kg	.....kg Zwiebeln rot, D	3,99 / kg
<b>Salate</b>		..... Bund Zwiebeln im Bund, I	3,69 / Bund
.....St Salat der Woche, Regional	2,99 / St	.....kg Schalotten, A	5,99 / kg
.....100 g Salat Chicoree, D	1,15 / 100 g	.....kg Knoblauch, D/A	1,49 / 100g
.....St Salat Batavia, Regional	2,99 / St	<b>Pilze</b>	
.....St Salat Kopf, Regional	2,99 / St	.....200 g Austernpilze, Regional	2,99 / 200 g
.....100 g Feldsalat, Regional	3,59 / 100 g	.....200 g Champignons, Regional	2,29 / 200 g
.....kg Salat Radicchio, I	6,89 / kg	.....100 g Shiitake, Regional	2,80 / 100 g
<b>Sprossen / Kräuter</b>		<b>Nüsse</b>	
.....Schale Bärlauch, D	3,39 / 100 g Schale	.....Beutel Erdnüsse mit Schale, I	4,59 / 330 g
.....Schale Sprossenmix, D	2,99 / Schale	.....200 g Walnüsse lose, F	3,12 / 200 g
.....Schale Kresse, regional	0,99 / Schale	.....100 g Pistazien, USA	3,89 / 100 g
.....Topf Basilikum, D	2,39 / Topf	.....200 g Maronen, gegart, F	4,99 / 200 g
.....Topf Schnittlauch, D	2,39 / Topf		

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

## Aktuelles Käseangebot im Mai 2019

Alle Käsesorten werden nach biologischen Richtlinien hergestellt.



### 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
119801	Nordseekäse, 48 % Fett	Dänemark	2,19 € / 100 g
123783	Schwäbischer Rahmkäse, lactosefrei	Geifertshofen	2,69 / 100 g
117628	Le Brie mit Walnüssen	ÖMA	2,29 / 100 g
119856	Frühlingsbrie Bunte Schote, mit Pfeffer	ÖMA	2,90 / 100 g
120521	L'amour Rouge mit Lauch, Weichkäse	ÖMA	2,89 / 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
122365	Gouda Basilikum-Knoblauch. 50% Fett	Aurora	ca. 250 g	1,79 € / 100 g
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
118293	Mozzarella, 45% Fett	dennree	100 g	0,99 € / Stück
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	Heumilchkäse, in Scheiben I, 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

## Salat aus gebratenen

### Zucchini

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Zucchini  
100 ml Olivenöl  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
2 Zitronen  
1 Bund Minze  
Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Zucchini waschen, leicht schräg in große 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl wenden und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten.

Die Chilischote waschen, entkernen, die Knoblauchzehen schälen und beides fein würfeln. In der Pfanne ganz kurz anbraten, das restliche Olivenöl zugeben und sofort in eine Schüssel umfüllen. Die Zitronen auspressen und den Saft zu dem Olivenöl geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Minzblätter vom Stiel zupfen, waschen, in Streifen schneiden und ebenfalls zum Dressing geben. Jetzt die Zucchinischeiben auf 4 Teller verteilen und mit dem Dressing marinieren.

## Quiche mit Zucchini und

### Tomaten

#### Zutaten für 4 Personen:

200 g Weizenmehl Type 405  
100 g Butter  
7 Eier  
2 EL Olivenöl  
4 Zucchini  
6 Tomaten  
300 ml Sahne  
Muskatnuss gemahlen  
Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus Mehl, 90 g Butter, 1 Ei, Olivenöl und etwas Salz einen glatten Teig kneten und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Die Zucchini waschen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Eier gründlich mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Jetzt den Teig dünn ausrollen und in eine mit Butter gefettete Backform auslegen, darauf Zucchinischeiben verteilen. Als oberste Schicht Zucchini und Tomaten abwechselnd ziegelartig auflegen. Die Eiermasse darüber gießen und ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

## Rhabarber-Blechkuchen

#### Zutaten

1 kg Rhabarber  
500 g Butter  
450 g Zucker  
4 Packungen Vanillezucker  
Salz  
8 Eier  
800 g Weizenmehl Type 405  
2 TL Backpulver  
Zucker & Zimt

#### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber putzen (mit einem kleinen Küchenmesser die Außenhaut in Fäden abziehen), der Länge nach halbieren und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der Ei-Buttermasse verrühren. Ein tiefes Backblech mit Butter fetten, die Teigmasse darauf streichen und die Rhabarberstücke auf der Oberfläche verteilen. Mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!