



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Diese Woche ist es auch im hofeigenen Angebot ganz offensichtlich: die Freilandsaison neigt sich dem Ende zu. Die lange Liste der eigenen Salate ist der kurzen der Winter-salate, wie Radicchio, Zuckerhut oder Feldsalat gewichen. Der Chicorée wird im Laufe der Woche wohl folgen.

Wenn es trocken genug ist, werden in der Landwirtschaft weiterhin Möhren geerntet und wir freuen uns auf unsere beste Lagermöhre, die „Rodelika“.

Bei all dem Wechsel passiert es in dieser Jahreszeit ab und an, dass das von Ihnen bestellte Gemüse spontan nicht mehr verfügbar ist. So versuchen wir es möglichst passend zu ersetzen oder müssen es sogar streichen.

Hier bitten wir Sie um Ihr Verständnis.

Der wiederkehrende Rhythmus der Jahreszeiten hilft uns Veränderungen anzunehmen. Wenn große Veränderungen unvermittelt kommen, fällt es uns häufig schwerer uns darauf einzulassen. Wir haben uns dazu entschlossen unseren online Shop in den nächsten Wochen immer wieder leicht zu verändern, bis er Ihnen voraussichtlich Ende des Monats in einem neuen Gewand erscheinen wird. Wir geben uns dabei größte Mühe, Ihnen diese Veränderung in der Anwendung so leicht wie möglich zu machen.

Freuen sie sich mit uns auf das Neue!



Ein Beitrag von Hanno Willasch,  
Grüne Kiste.

## Eigene Produkte

Petersilie glatt und kraus, Rucola,  
Freilandsalate: Endivien, Feldsalat, Radicchio, Zuckerhut,

Paprika rot, grün, gelb, Lady Lou, Auberginen, Fenchel,  
Mangold, Spinat, Stangensellerie, Physalis, Rettich, frischer  
Ingwer, frischer Kurkuma, Zwiebeln, Spitzkohl, Weißkohl,  
Rotkohl, Wirsing, Linsen, Rote Bete, Möhren, Kartoffeln vfk,  
fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut,  
Pastinaken, Wurzelpetersilie, Eier vom Zweinutzungshuhn,  
Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfel-  
saft.



*Liebling der Woche*

## Gebrannte Erdnuss Aufstrich

mit Kokosblütenzucker

Da kommen verlockende Erinnerungen an Jahrmarktbesuche auf: 81% frisch geröstete, aromatische Erdnüsse verfeinert mit der feinen Karamellnote von Kokosblütenzucker.

Eine Prise Meersalz und die echte Bourbon Vanille machen den Genuss perfekt! Die grobe Vermahlung sorgt für den tollen Crunch.

Als Brotaufstrich, in Müsli und Porridge, für Süßspeisen, Desserts, Kuchen, feines Gebäck und auf Vanille-Eis.

Hersteller: RAPUNZEL Naturkost GmbH



## Fächer-Butternut auf Ziegenkäse

**1 mittelgroßer Butternut**

**5 Zehen Knoblauch**

**3-4 EL Olivenöl**

**½ -TL Salz**

**Pfeffer aus der Mühle, etwas frisch geriebene Muskatnuss**

**1 kleiner Zweig frischer Rosmarin**

**1 EL Honig**

**Für das Käsebett:**

**150g Ziegenfrischkäse**

**150g Feta**

**1 EL Olivenöl**

**2 TL Zitronenschale**

**Saft einer halben Zitrone**

**etwas Pfeffer aus der Mühle**

## Zubereitung:

1. Schritt:

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl beträufeln.

Den Kürbis schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schnei-

den. Die Kürbishälften mit der offenen Seite nach unten auf ein Blech legen und mit einem scharfen Messer quer alle 5 mm Fächer einschneiden. In die Zwischenräume die Knoblauchscheiben stecken. Mit Öl beträufeln und einpinseln, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Rosmarin würzen und einreiben. Anschließend die beiden Kürbishälften 45 Minuten im Ofen backen. Evtl. abdecken wenn er braun wird.

## 2. Schritt

Nach der Backzeit den Kürbis mit Olivenöl und Honig beträufeln und noch mal 10 Minuten backen. Der Kürbis sollte weich sein aber nicht zusammenfallen.

## 3. Schritt

In der Zwischenzeit für das Käsebett alle Zutaten miteinander cremig pürieren und je nach Portionen auf Tellern verteilen.

Den Kürbis auf die Käsecreme legen und nach Belieben evtl. mit Sonnenblumenkernen, gehackten Nüssen oder gehackten Datteln bestreuen und servieren.

**Guten Appetit!**

---

**Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!**  
**Ihr Team der Grünen Kiste!**

---

