



# KUNDENBRIEF

KW 20 · 2021

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

## NÄCHSTE WOCHEN IM ANGEBOT

### Käse der Woche für KW 21: Sommerrebell

Der zart-cremige Käseteig und die Rinde ist mit kleinsten Tomatenstückchen und Basilikumkräutern verfeinert.



Art.-Nr.: 31277

2,99  
€/ 100 g

Österreich mind. 50 % Fett i. Tr.



### Gimber Bio-Ingwer-Konzentrat

Art.-Nr.: 76008

15,49  
€/ je 200 ml

Art.-Nr.: 76007

2,49  
€/ je 20 ml



## GIMBER<sup>®</sup> The original

Ein Getränk voller Kraft und Geschmack. Die Zubereitungsmöglichkeiten mit dem Bio-Ingwersaft sind sehr divers und reichen vom klassischen Aperitif über Chai Latte bis hin zu verschiedenen alkoholfreien Cocktails. Auch für das Verfeinern von Speisen kann der GIMBER Ingwersaft verwendet werden. Ein vielseitiges Bio-Getränk aus hochwertigem Ingwer, Zitrone, Kräutern und Gewürzen, das Ihre Geschmacksknospen zum Tanzen bringt.





GIMBER IST DIE BIO-ALTERNATIVE ZU JEDEM ALKOHOOLISCHEN GETRÄNK.

DIESE WOCHE  
IN IHRER  
ROHKOSTKISTE

Schlangengurke  
Art.-Nr.: 16000



**GIMBER**  
The original

## GRÜNE GIMBER-SCHORLE

### Zutaten

1 Schlangengurke 30 ml GIMBER 175 ml grüner Saft  
(beliebige Mischung aus Grünem, z. B. Spinat, Gurke, Apfel, Kiwi)  
Sprudelwasser Eiswürfel

### Zubereitung

1. Die Gurke längs in keilförmige Sticks schneiden.
2. GIMBER, grünen Saft und eine Handvoll Eis in einen Shaker geben und 10-15 Sekunden lang schütteln.
3. Den Cocktail durch ein Sieb in ein mit frischem Eis gefülltes Glas geben.
4. Mit Sprudelwasser auffüllen.
5. Mit einem Gurkenstick garnieren.



## GIMBER MELONE

### Zutaten

1 Melone GIMBER Eiswürfel

### Zubereitung

1. Machen Sie etwas frisch gepressten Melonensaft.
2. Bereiten Sie vier Gläser mit Eiszürfeln vor.
3. Gießen Sie 3 cl GIMBER in jedes Glas.
4. Fügen Sie 15 cl Melonensaft pro Glas hinzu.
5. Rühren und genießen!



DIESE WOCHE  
IN IHRER  
OBSTKISTE

UNSER  
TIPP

SCHNEIDEN SIE EINEN PFIRSICH IN WÜRFEL UND GEBEN DIESEN FÜR CA. 24 STUNDEN INS EISFACH. ERSETZEN SIE DIE EISWÜRFEL DURCH DIE GEFRORENEN PFIRSICHWÜRFEL.

Charantais  
Art.-Nr.: 16307

Pfirsich  
Art.-Nr.: 23200

Ihr Erfrischungsgetränk  
für den Sommer.

## Rhabarber mal anders!



DIESE WOCHE  
IN IHRER  
REGIONALKISTE



Rhabarber  
Art.-Nr.: 11150

Paprika grün  
Art.-Nr.: 15109

DIESE WOCHE  
IN IHRER  
KISTE



## SAMTIGE RHABARBER-PAPRIKA-SUPPE

### Zutaten (2 Personen)

250 g grüne Paprika 250 g rote Paprika 10 g Ingwer 1 rote Zwiebeln 1 EL Rapsöl 125 g Rhabarber  
1 l Wasser 5 TL Gemüse-Würzpaste 10 g Pinienkerne 30 g Crème Fraiche Salz, Pfeffer Thymian

### Zubereitung

Backofen auf 200° Grillfunktion vorheizen. Paprika waschen, in Hälften schneiden und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf einem Backblech verteilen. Für etwa 10 min. auf oberster Schiene grillen bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Entnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und abkühlen lassen. Ingwer und Zwiebeln schälen und jeweils fein würfeln. Rhabarber gründlich waschen, holzige Enden abschneiden und grob in Stücke schneiden. Sobald die Paprika abgekühlt sind, die Häute der Paprika abziehen und Paprika in grobe Stücke teilen. Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer und Zwiebeln anschwitzen. Etwa 3/4 der Paprikastücke, und den kompletten Rhabarber hinzugeben und ca. 3-4 Minuten andünsten. Mit Wasser auffüllen, Würzpaste, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles für etwa 25 Minuten sanft köcheln lassen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den restlichen Paprika in feine Streifen schneiden. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. In Schalen umfüllen, mit Crème Fraiche, Paprikastreifen, Pinienkernen und nach Geschmack mit Thymian anrichten. Heiß servieren!

Herausgeber: Ökokiste Schwarzach e.K. - Inhaber: Ferdinand Plietz - Gewerbeing.-Nord 6 - 97359 Schwarzach a. Main - BIO-Zertifikat Kontrollnummer: DE-ÖKO-037 - Amtsgericht Würzburg, HRA 7292 - Ust. IDNr. DE175907955  
Eigenerzeugung: Raritätengärtnerei & Demeter-Gärtnerei Veit Plietz - Am See 9 - 97359 Schwarzach a. Main - Demeter Betriebsnummer: 17520

Alle Artikel sind im Internet unter [shop.oekokiste-schwarzach.de](http://shop.oekokiste-schwarzach.de) oder telefonisch via 09324 - 978 99 0 bestellbar (Anruf ins deutsche Festnetz, Kosten variieren nach Anbieter) zum angegebenen Preis. Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie durch Eingabe der Artikelbezeichnung oder -nummer im Suchfeld unter [shop.oekokiste-schwarzach.de](http://shop.oekokiste-schwarzach.de). Die Abgabe der Artikel erfolgt nur in haushaltsüblichen Mengen, solange der Vorrat reicht und ohne Dekoration bzw. Beilagen. Texte und Abbildungen von uns, unseren Partnerbetrieben, fotolia, pixabay oder chefhoch.de. Für Druckfehler keine Haftung.