



Liebe Kundin, lieber Kunde,

noch möchten wir nicht sagen, dass es weihnachtet, aber es „adventelt“ schon sehr! Wir möchten Ihnen unsere Adventskalender ans Herz legen: verschenken Sie 24x Überraschung und Freude! Natürlich finden Sie auch zahlreiche andere Geschenk-Ideen bei uns: für alle, die schon jetzt die erste Einkäufe erledigen wollen.

Das geht natürlich am gemütlichsten mit einem Glas Punsch, bequem auf der Couch oder am Esstisch. Einfach im Online-Shop in unserer Weihnachtswelt stöbern!

Herzlichst, Ihre Martina Kögl
und das Team der Ökokiste Kößnach

Angebot



Vom Bioland-Geflügelhof Vest, Irnkofen

Artgerechte Tierhaltung und nahtlose Qualitätssicherung ist oberstes Gebot auf dem Biohof Vest. Die Tiere dürfen auf den großen Wiesen des Hofes frei laufen und entwickeln so eine Produktqualität, die nur ein Leben in größtmöglicher Freiheit garantiert.

Hähnchen ganz, ca. 1,7 kg	12,90 €/kg
Hähnchen halb, ca. 1 kg	13,90 €/kg
Hähnchen-Brust, 2 Stück	32,90 €/kg
Hähnchen-Keulen, 2 Stück	15,90 €/kg
Hähnchen-Flügel ca. 500g	6,90 €/kg
Hähnchen-Carcassen ca. 1 kg	1,65 €/kg
Hähnchenleber, ca. 300 g	11,90 €/kg
Hähnchen-Gyros, ca.500g	24,90 €/kg

Bestellschluss: Freitag, 12 Uhr
Auslieferung immer in der darauffolgenden Kalenderwoche

Schoko-Adventskalender finden Sie in unserem Online-Shop!

Adventskalender
mit Blumen- und Stauden-Saatgut
(Magic Garden Seeds) 39,90 €



Tee-Adventskalender
(Lebensbaum) 4,99 €

Geschenkkorb Backzutaten -
gefüllt mit besten Bio-Backzutaten
& Rezeptidee 30,00 €



Angebot

Asia-Küche

Meerrettichpaste Wasabi-Art	3,99 € /St.
Reiswürzsauce Genmai Su	4,49 € /St.
Würzsauce Ume Su Umeboshi	4,49 € /St.
Asia Sauce, 250ml	3,29 € /St.
Sweet Chili Sauce	3,49 € /St.
Glasnudeln, 200g	3,79 € /St.
Reis Papier für Frühlingsrollen	3,49 € /St.
Spaghetti Shirataki, 150g	4,29 € /St.
Nori Blätter für Sushi, geröstet	7,99 € /St.
Sushi Reis, 500g	3,69 € /St.

Viele weitere Zutaten sowie Rezept-Ideen finden Sie auf
www.oekokiste-koessnach.de

**FENCHEL-PASTA MIT
WÜRZIGER PARMESANSAUCE**

Zutaten: 60g Walnüsse, 1 Becher Sahne, 100ml Milch, 60g fein geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, 3-5 Knollenfenchel, 400g Bandnudeln, Petersilie

Zubereitung:

Nüsse grob hacken und mit Sahne und Milch im Mixer fein pürieren. Mit Parmesan vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchel vierteln, bissfest garen und in Streifen schneiden. Bandnudeln in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und abtropfen lassen. Nudeln mit dem Fenchel und etwas feingehackter Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, portionsweise anrichten und die nussige Parmesansauce darüber verteilen.



Angebot

Getränke für kalte Tage

Ingwer Zitrone Tee, 80g	3,95 €/St.
Zitronenmelisse gesch., 40g	2,95 €/St.
Spekulatius & Sterne Tee, 20 Beutel	3,49 €/St.
Zimt & Zauber Schwarztee, 20 Beutel	3,49 €/St.
Aroniageist, 200ml	18,50 €/FL.
Winterbier 10 x 0,5l	12,90€/Kstn.
Heißer Hirsch, rot, 0,75l	3,99 €/FL.
Hitzkopf Bratapfel-Orange, 0,75l	4,49 €/FL.
Hitzkopf Schlehenglühwein, 0,75l	4,99 €/FL.
Fass 39, Weißwein, 2018, 0,75l	7,99 €/FL.
Heißer Hirsch, weiß, 0,75l	3,99 €/FL.
Sekt, Riesling, brut, 0,75l	12,90 €/FL.
Heißer Winterapfel 0,7l	2,79 €/FL.
Familien-Punsch Orange, Heißer Hirsch, Alk.frei	3,49 €/St.
Familien-Punsch rot, Heißer Hirsch, Alk.frei	3,49 €/St.
Familien Punsch 0,7l, Alk.frei	2,79 €/FL.
Hygge Punsch Heidelbeere, 0,75l, Alk.frei	3,99 €/FL.

GEMÜSE DER WOCHE



Endiviensalat

vom Demeter-Hof Stockner, Eichendorf



Endiviensalat ist aufgrund seiner Bitterstoffe bei vielen eher unbeliebt. Dabei wurden Endivienblätter bereits im Mittelalter als Heilmittel verwendet. Die Bitterstoffe regen den Gallenfluss an und sorgen so dafür, dass z.B. fetthaltige Gerichte besser verdaut werden können. Um den bitteren Geschmack des Salates etwas abzumildern, empfiehlt sich eine Kombination mit süßen Früchten wie Äpfel oder Orangen. Etwas Honig und scharfer Senf im Dressing runden den Salat ab.

KARTOFFEL-AUBERGINEN-TOPF



Zutaten: ca. 600g Auberginen, 2 rote Paprikaschoten, ca. 600g Tomaten, 1 kg Kartoffeln, 1 Bund Petersilie, 1 EL Oregano, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Auberginen putzen und waschen, in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und etwa 30 Minuten stehen lassen. Inzwischen Paprikaschoten putzen und kleinschneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten und entkernen. Das Fruchtfleisch grob hacken. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. 2 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen fein hacken. Auberginen kurz abbrausen, mit Küchentuch abtrocknen. Backofen auf 200° vorheizen. In einem große Topf 6 EL. Olivenöl erhitzen. Kartoffelstücke einrühren und rundum anbraten. Gehackte Zwiebeln dazugeben, dann portionsweise Auberginen- und Paprikastücke einrühren, unter Rühren anbraten. Mit 1 EL. Oregano, gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tomatenfruchtfleisch in den Topf geben, alles gründlich mischen und den Topf zudecken. Im vorgeheizten Backofen 45 Min. garen. Petersilie fein hacken, vorm Servieren unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Termin

Einladung zur Buchvorstellung - mit Kostproben!

Autorin Ursula Gaisa stellt ihr neues Buch „Vegetarische Schmankerl für 5 Jahreszeiten“ vor. Neben Infos zur Entstehungsgeschichte des Buches gibt es auch Kostproben der Rezepte!



Zeit: Do, 21.11.2019. Beginn: 18 Uhr
 Ort: Pfarrheim Kößnach, Kirchgasse 1, Kößnach/Kirchroth

Kosten: Eintritt frei,
 Kostproben-Beitrag auf freiwilliger Basis

Anmeldung bis 18.11. unter 09428/949533 oder per Email an info@oekokiste-koessnach.de