

Liebe Laden- und Vereinsmitglieder, liebe Lotze-Oma Interessierte,
hier für euch die Lotze Oma Post!

Neu bei Lotze Oma:

Joghurt

Zwei neue Sorten in eurem Kühlregal: Schrozberger Kirsche Schokosplits und Andechser Matcha Mango.

Cracker

Neue Sorten von Kari's Cracker: Buchweizen und Spinat.

Kokos-Chips Karamell

Knusprig geröstete Kokos-Chips mit feinem Karamellgeschmack.

Veganer Aufschnitt Sucuk

Der vegane Sucuk Aufschnitt von Wheaty ist wie der türkische Klassiker kräftig gewürzt, hat eine leichte Schärfe und ist mit ordentlich Knoblauch versehen. Man kann ihn kurz angebraten zusammen mit Gemüse oder kalt als Aufschnitt auf Brot genießen. Auch als würzige Füllung in Pasteten oder Teigtaschen macht sich die Sucuk hervorragend.

Vegane Käse-Alternativen

Ebenso neu im Kühlregal findet ihr eine Streichkäse- und eine Camembert-Alternative auf Cashew Basis.

Mit bei Lotze Oma:

Rezept

Lachs mit Bröselkruste für 2 Personen

- 2 Lachsfilet (Tiefkühl aufgetaut) mit Salz und Pfeffer würzen
- 50 g altes Brot zu Bröseln verarbeiten
- 1 – 2 TL Kapern,
- 4 Oliven und
- 2 Tomaten in Öl fein hacken, alles unter die Brösel mischen
- 4 EL Öl dazugeben
- Lachsfilets in gefettete Auflaufform setzen, Brösel darauf verteilen
- Nach Belieben 1 – 2 TL Butter in kleinen Flöckchen auf den Bröseln verteilen (dann wird es noch knuspriger)
- In der Ofenmitte bei 180° Umluft 12 – 15 Minuten backen
- Dazu passen z.B. Schwarzwurzelgemüse mit roten Zwiebeln, Zitrone, Petersilie und gebratenen Kräuterseitlingen und Kartoffelbrei

Viele Grüße

Bea für Lotze Oma