

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

Aktuell bei Lotze Oma:

Hunde bei Lotze Oma

Wie überall gibt es auch unter den einkaufenden Menschen bei Lotze Oma manche, die dankbar für einen etwas größeren Abstand zu den Vierbeinern sind. Damit der Einkauf für alle entspannt bleibt, gibt es für die Fellnasen links neben der Bank ein nettes Plätzchen mit Trinkwasser.

Neu bei Lotze Oma:

Käse

Ziegen Rigatino: Vom Siegbacher Ziegenhof, Hartkäse, wie Pecorino, nur von der Ziege. Länger gereift, aber vergleichsweise mild.

Manchego DOP Rojas: Aus Spanien, 3 Monate alt, vom Schaf, sehr fein, mit Olivenöl auf der Rinde.

Landgoed Kaas Walnuss/Bockshornklee: Schnittkäse aus den Niederlanden.

Ingwer-Sirup

Aromatischer Ingwer- und Zitronen-Direktsaft und Gewürze wie Thymian, Wacholder und Hopfen verleihen diesem fein-herben Sirup seinen einzigartigen Geschmack. Mit Wasser 1:7 verdünnt oder aufgesprudelt, als fruchtige Süße zu Obstsalat, Joghurt und Eis. In der 0,5 l-Flasche von Voelkel.

Mit bei Lotze Oma:

Rezept

Rote Bete-Linsen-Gemüse für 2 Personen

- 2 kleine oder 1 große rote Zwiebel halbieren, in feine Streifen schneiden, in etwas Öl und mit einer guten Prise Salz bei geringer Hitze 10 - 20 Minuten andünsten
- 300 g Rote Bete schälen, in feine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben, weich dünsten,
- 1 kleine Dose gekochte Linsen und
- 1 Stück Schafskäse klein gewürfelt dazugeben, mit erwärmen, bis Schafskäse geschmolzen ist
- mit Kräutern (z.B. Kräutermischung „Alles im Grünen“), Salz und Pfeffer abschmecken
- schmeckt zu einer Scheibe Vollkornbrot oder zu Nudeln / Reis / gebratenem Fisch

Viele Grüße

Bea für Lotze Oma