

## Kräutertopf-Aktion

Die Kräutersaison ist in vollem Gange!  
Passend dazu erhältst du in KW 20 (13.-19.05.) 10 % auf alle Kräutertöpfe in unserem Sortiment!

[Jetzt schon vorbestellen!](#)



## Neu im Sortiment

Superfruit Mix gefriergetrocknet  
4,99 € / 120 g



Möhrenmost milchsauer  
3,35 € / 700 ml



Lindenblüten-Honig im Pfandglas  
7,39 € / 350 g



## Grillzeit

Jetzt beginnt sie wieder - die Zeit des Grillens auf der Terrasse, im Garten oder auf dem Balkon.

Auf einem Grill lässt sich so vieles mehr zubereiten als eine Bratwurst.

Gemüsespieße, überbackene Gemüsetürmchen, Fleischspieße, Geflügel, Fisch im Ganzen, kleine Knoblauch-Kartoffeln oder sogar verschiedenste Desserts. Unser Sortiment ist prall gefüllt mit den perfekten Artikeln für deinen Grillabend!

Wir wünschen dir und deiner Familie einen wundervollen und vor allem schmackhaften Start in die Grillsaison!

[Schau doch gerne durch unser Grill-Sortiment!](#)



### Zutaten

2 Auberginen  
Zitrone  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g Hackfleisch  
250 g Cherrytomaten

### Gefüllte Auberginen

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Auberginen waschen und den Saft aus der Zitrone auspressen. Auberginen längs halbieren und den Zitronensaft auf die Flächen verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen in den Ofen für ca. 25 Min. backen, bis sie braun sind. In der Zwischenzeit die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken, die Tomaten klein schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch in einer Pfanne anbraten. Nach dem Herausnehmen der Auberginen, diese aushöhlen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Zum Schluss die Hack-Masse in die ausgehöhlten Auberginen füllen und servieren.

### Zutaten

500 g Cherrytomaten  
1 Bund Basilikum  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
4 EL Olivenöl  
400 g Spaghetti  
200 g Frischkäse

### Nudeln mit marinierten Cherrytomaten

Die Tomaten je nach Größe in Mundgerechte Stücke schneiden. Das Basilikum fein hacken und den Knoblauch fein pressen. Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und die Tomaten in eine Schüssel geben und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Den Frischkäse in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Tomaten mit der Marinade zum Frischkäse in die Pfanne geben und abschmecken. Nun kommen die gekochten Nudeln hinzu, alles miteinander vermengen und genießen.

### Zutaten

500 g Pflirsiche  
50 g weiche Butter  
½ Packung Backpulver  
4 Eier  
60 ml Sahne  
200 g Mehl  
120 g Zucker

### Pflirsichkuchen

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Kuchenform einfetten. Die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend die Eier und die Sahne untermischen. Mehl und Backpulver hinzugeben, alles gut vermischen und in die Kuchenform geben. Die Pflirsiche in schmale Streifen schneiden und kreisförmig in den Teig leicht reindrücken. Den Teig für ca. 25 Min. backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Den Kuchen kurz abkühlen lassen und dann schmecken lassen.

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN

BIO DAS  
GEMÜSE  
ABO