

Unser erfrischendes TK-Eis

Genieße die perfekte Abkühlung mit unserem köstlichen TK-Eis! Wir bieten eine große Auswahl an Sorten, die jeden Geschmack treffen. Perfekt für heiße Sommertage oder als süße Belohnung zwischendurch.

[Schau doch gerne vorbei!](#)



Neues aus dem Bäcker-Sortiment

Entdecke unser neues Back-Sortiment ab Juni! Freu dich auf herrlich fruchtigen Kirschstreusel, verlockenden Kirsch-Nougat Streusel und den klassischen Apfelkuchen mit einer Zimtdecke.

Rinfleisch vom StoffersHoff

Der nächste Rindfleisch-Termin vom Stoffers Hoff steht fest:

Die Auslieferung ist vom 21.06. bis zum 27.06.2024.

Der Bestellschluss ist der 20.06.2024 um 8.00 Uhr.

Weitere Infos folgen.

Hähne vom LohmannsHof

Wir bieten wieder frische Brathähne vom Zweinutzungshuhn an.

Alle Tiere sind in Westen aufgewachsen und regional geschlachtet.

Die Auslieferung ist vom 06.06. bis zum 12.06.2024.

Der Bestellschluss ist am 05.06.2024 um 8.00 Uhr.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



Zutaten

500 g Möhren
250 g Champignons
2 EL Kräuterbutter
300 ml Brühe
4 Frühlingszwiebeln
500g Schupfnudeln
2 EL Crème fraîche
2 EL Saucenbinder
Salz und Pfeffer

Schupfnudeln mit Gemüse

Möhren schälen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Möhren und Champignons in 1 EL erhitzter Kräuterbutter andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt 10 Min. garen. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Schupfnudeln in restlicher erhitzter Butter zubereiten. Gemüse mit Crème fraîche und Frühlingszwiebeln verfeinern, mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Kartoffelnudeln auf Teller anrichten und servieren.

Zutaten

1 Schlangengurke
1/2 rote Chilischote
1 Zwiebel
225 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Oliven
3 EL Zitronensaft
3-4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Petersilie

Scharfer Gurken - Tomatensalat

Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben hobeln. Chilischote längs halbieren und entkernen. Zwiebeln pellen und in dünne Ringe hobeln. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Das ausgelöste Tomatenfruchtfleisch mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Knoblauch pellen und fein hacken. Die Oliven halbieren. Gurke, Chili, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Oliven in einer Schüssel mischen. Zitronensaft, püriertes Tomatenfruchtfleisch und Öl darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen. Den Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zuletzt die Petersilie unterheben und servieren.

Zutaten

500 g Nektarinen
180 g Mehl
30g Zucker
3 TL Vanillezucker
70 g Butter
1 Ei

Nektarinen Crumble

Die Nektarinen waschen, entsteinen, in kleine Spalten schneiden und in eine Auflaufform legen.
Für die Streusel: Alle Zutaten mit dem Handmixer bröselig rühren. Die Streusel über die Nektarinen-Spalten geben und bei 180° Umluft 20-25 min goldbraun backen. Am besten lauwarm genießen. Dazu passt eine Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

BIO DAS
GEMÜSE
ABO