

Unser erfrischendes Eis

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



Rindfleisch vom Stoffers Hoff

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.

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



Zutaten

- 200 g Penne
- 250 g Hähnchenbrust
- Salz, Pfeffer
- 1 Romana-Salat oder
- 2 Mini-Romana-Salate
- 2,5 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- 1 TL Senf
- 60 g Sahne
- 3 EL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g geraspelter Parmesan

Nudelsalat nach Caesar-Art

Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abkühlen lassen. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und braten. In der Zwischenzeit den Salat waschen, abtropfen und in feine Stücke schneiden. Olivenöl, Honig, Senf, Sahne, Weißweinessig, Knoblauch und 50 g Parmesan miteinander vermengen und pürieren. In einer separaten Schüssel den Salat mit dem Hähnchen, den Nudeln und den restlichen 50 g Parmesan vermischen. Nun das Dressing unter den Salat heben und genießen. Nach Belieben noch mit Sardellen, Croûtons und Parmesan garnieren.

Zutaten

- 3 Kohlrabi
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- 70 g Feta
- 70 g Babyspinat

Kohlrabi-Pfanne

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel glasig dünsten. Kohlrabi und Kartoffeln hinzugeben und 5 Min. braten. Gemüsebrühe und Sahne einrühren. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, bis der Kohlrabi und die Kartoffeln weich sind. Den Feta über die Kohlrabi-Pfanne zerbröseln und den Spinat hinzugeben. Anschließend servieren und schmecken lassen.

Zutaten

- 500 g Quark
- 90 g Grieß
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Kirschen

Quarkauflauf mit Kirschen

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend das Eigelb, den Quark und den Grieß hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Nun das Eiweiß unter die Masse heben. Die Kirschen mithilfe eines Zahnstochers entkernen. Die Kirschen in einer Auflaufform verteilen und die mit der Quarkmischung bedecken. Den Kirschaufbau für ca. 50 Min backen und schon servieren.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN