

## Beerenzzeit

Wir befinden uns mitten in der Beerenzzeit und werden von saftig, süßen und vor allem leckeren Beeren begrüßt. Mit unseren Beeren könnt ihr verschiedene tolle Rezepte zaubern.

[Schaut dafür doch gerne mal in unserem Shop vorbei.](#)



## Spargelzeit

Die Spargelzeit neigt sich nun dem Ende zu... Seid schnell und genießt noch den letzten regionalen Spargel bei uns.

[Schnell noch Spargel sichern?!?](#)



## Angebote



Camembert „Die Ziege“ 45 % Fett

~~3,29 €~~

3,15 € / 100 g



Cashewkerne gebrochen

~~4,99 €~~

4,49 € / 200 g



Cocktail Orange Bitter Spritz, alkoholfrei

~~2,99 €~~

2,70 € / 200 ml

[Greift zu!](#)

### Zutaten

200 g Reis  
2 Pak Choi  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Paprika  
4 Möhren  
4 EL Rapsöl  
2 EL Tomatenmark  
Sojasauce  
Zitronensaft

### Pak Choi-Gemüsepfanne

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit den Pak Choi waschen und alle Blätter entfernen. Die festen Stiele in ca. 1 cm breite Streifen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Die Möhren der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Nun Tomatenmark und das Gemüse, außer die Blätter des Pak Choi, hinzugeben und ca. 10 Min. braten. Die Hitze etwas reduzieren und die Blätter unterheben. Die Gemüsepfanne mit Sojasauce und Zitronensaft abschmecken. Das Gemüse zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

### Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets  
Salz, Pfeffer, Thymian  
250 g Aprikosen  
500 g grüne Bohnen  
2 EL Olivenöl  
3 EL Weißwein  
250 ml Hühnerbrühe

### Aprikose mit Hähnchen

Das Hähnchen waschen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Aprikosen vierteln. In einem Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen. Darin die Bohnen 2 Min. blanchieren und danach abgießen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin das Hähnchen rundum anbraten. Anschließend das Hähnchen mit Weißwein und Brühe ablöschen. Die Bohnen und Aprikosen dazu geben und vorsichtig unterrühren. Nun das Ganze im Ofen für ca. 20 Min. garen. Nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen, dann genießen.

### Zutaten

250 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
2 Eier  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanille-Zucker  
150 g Trauben  
100 g Kekse

### Trauben-Dessert

Quark und Mascarpone in einer Schüssel aufschlagen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb und Zucker in die Creme rühren. Das Eiweiß mit Vanille-Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme kaltstellen. Die Trauben halbieren und die Kekse zerbröseln. Die zerbröselten Kekse in Gläser verteilen, so dass der Glasboden bedeckt ist. Auf den Keksboden wird die Creme gegeben und darauf die Trauben verteilen.

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN