

Kiste verschenken

Du fährst bald in den Urlaub und genießt die Sonne? Dann verschenke doch deine Biokiste von uns! An den Nachbarn, der die Blumen gießt, die Familie oder an deine Freundinnen und Freunde. Ganz einfach und unkompliziert - eine neue Lieferadresse für das jeweilige Datum wählen, eine Bemerkung für unseren Kundenservice hinterlassen und schon machst du deinen Liebsten eine riesige Freude!

Backpause Steinofenstube Hollen

In der Zeit vom 26.06.-24.07. wird am Mittwoch nicht gebacken. Alle Mittwochskunden müssen in dieser Zeit leider auf das Brot der Hollener verzichten. Probiere doch alternativ unser leckeres Brot aus [Ibbenbüren](#).

Neues aus dem TK-Sortiment

Unser TK-Sortiment hat sich wieder mal erweitert. Einige neue Produkte sind z. B.:



TK Pizza Pockets
Tomate-Mozzarella



TK Vanille-Himbeer Eis vegan

Mehr findest du in unserem Shop. [Schau doch vorbei!](#)

Thermohauben für den Sommer

Unsere neuen Thermohauben bieten zuverlässigen Schutz vor Hitze und Kälte (-20° bis +40°) und dienen als optimale Abdeckung von bis zu zwei Gemüseboxen im Sommer und Winter.

[Schütze deinen Kisteninhalt!](#)



Zutaten

200 g Mehl
Salz
1 EL Olivenöl
100 ml Wasser
200 g Schmand
Pfeffer
1 Zwiebel
8 Lauchzwiebeln

Lauchzwiebel-Flammkuchen

Für den Flammkuchen Mehl, etwas Salz, Olivenöl und Wasser miteinander vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig abgedeckt für ca. 30 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 °C vorheizen. Schmand mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Zwiebel in feine Stücke und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Nun den Teig ausrollen, die Schmand-Masse gleichmäßig drauf verteilen. Die Zwiebeln und die Lauchzwiebeln ebenfalls gleichmäßig über die Schmand-Masse verteilen. Anschließend den Flammkuchen noch ca. 10 Min. backen und dann genießen.

Zutaten

300 g Nudeln
150 g Sonnenblumenkerne
500 g Dill
150 g Parmesan
5 Knoblauchzehen
100 g Olivenöl
Salz, Pfeffer

Dill-Pesto mit Nudeln

Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne ohne ÖL in einer Pfanne rösten. Den Dill grob hacken. Sonnenblumenkerne, Dill, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln mit dem Pesto vermengen und servieren.

Zutaten

5 Nektarinen
150 g Butter
160 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Milch
1 Pk. Vanillezucker
Puderzucker

Nektarinen Kuchen

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Nektarinen vom Kern befreien und in Spalten schneiden. Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier hinzugeben und weiter umrühren. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. Salz, Milch und Vanillezucker zu der Eimasse geben und das Mehl anschließend unterheben. Den Teig in eine Form geben, die Nektarinen obendrauf gleichmäßig verteilen und für 40 Min. im Ofen backen. Nach dem Herausnehmen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und genießen.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

BIO DAS
GEMÜSE
ABO