

Beerenzzeit

Die Beerenzzeit ist in vollem Gange. Aus den verschiedensten Beersorten kann man die köstlichsten Kuchen und Torten zaubern und bei herrlichem Sonnenschein im Freien genießen. Bei uns gibt es sogar ein paar glutenfreie Tortenböden.

[Viel Spaß beim Backen!](#)



Backpause Steinofenbackstube Hollen und Lohmanns

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.

Auch die Lohmänner machen vom 08.07. bis 25.07. eine Backpause. In dieser Zeit müsst ihr leider auf das Brot von Lohmanns verzichten.

Neu im Sortiment



Naturwasserfarben Farbkasten
17,99 €

Summer Hair Set Deep Repair + Scrunchie
9,95 €



Nirwana Herzen HIH
8,49 € / 128 g



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

150 g Nudeln
1 Zwiebel
150 g Steinchampignons
Salz, Pfeffer
100 g Schlagsahne
100 g geriebener Käse
3 Tomaten

Tomaten-Steinchampignon-Gratin

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Nudeln im Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl glasig anschwitzen. Die Champignons in feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und mit etwas Salz und Pfeffer anbraten. Die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten, die Nudeln hineingeben, mit den Tomaten belegen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Pilze mit den Zwiebeln drüber verteilen und mit Käse bestreuen und die Sahne gleichmäßig verteilen. Für ca. 20 Min. in den Ofen geben und nun genießen.

Zutaten

1 Kopfsalat
2 Nektarinen
160 g Joghurt
4 EL Milch
2 EL Balsamico
Salz, Pfeffer

Kopfsalat mit Nektarine

Den Kopfsalat waschen und in kleine Stücke zupfen. Die Nektarine entsteinen und klein schneiden. Joghurt, Milch, Balsamico, Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Den Kopfsalat auf einen Teller geben und darüber die Nektarinen verteilen. Zum Schluss das Dressing darüber gießen und schmecken lassen.

Zutaten

200 g Mehl
120 g Zucker
125 g kalte Butter
1 Packung Vanillezucker
3 Birnen

Birnen-Crumble

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Zucker, Butter und Vanillezucker zu Streuseln verkneten. Die Birnen entkernen und in Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Die Birnenwürfel in die Form legen und großzügig mit den Streuseln bedecken. Das Crumble für ca. 35 Min. im Ofen goldbraun backen. Danach aus dem Ofen nehmen und sofort warm genießen.