

Angebote

Grill- & Kaminanzünder
4,59 € / 25 Stück



Statt ~~4,75~~ € / 25 Stück

Crema die Balsamico
5,39 € / 250 ml

Statt ~~5,99~~ € / 250 ml



Lassi Mango
1,39 € / 250 g

Statt ~~1,55~~ € / 250 g



Zuckermais, Glas
1,99 € / 350 g

Statt ~~2,19~~ € / 350 g



Backpause Hollen und LohmannsHof

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. [Eine tolle Auswahl als Alternative findet ihr hier!](#)

Lenes Bio Backstube

Ab sofort sind über 70 Brote, Brötchen und Kuchen von Lenes Bio Backstube aus Bremen bei uns im Shop erhältlich.

[Probieren doch mal!](#)

Schwarzbrot Schnittbrot
3,70 € / 500 g



Limonentörtchen (2 Stück)
8,50 € / 2 Stück



Schweizer Dinkel verpackt
5,20 € / Stück



Franzbrötchen
2,05 € / Stück

Ruchmehl-Ciabatta
5,95 € / 500 g

Zutaten

500 g Stangenbohnen
1 Zucchini
2 Paprikaschoten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 1/2 EL Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
2 EL Balsamico
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 Liter Brühe
125 ml Sauerrahm
1 EL Stärke

Bohnengulasch

Bohnen waschen, abtropfen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch feinhacken. Paprika waschen und in mundgerechte Stück schneiden. Zucchini waschen und würfeln. Öl im Topf erhitzen. Zwiebel goldbraun anrösten, mit Balsamico und Brühe aufgießen. Knoblauch, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz Pfeffer dazugeben und aufkochen. Die Bohnen dazugeben und ca. 15 Min. köcheln lassen. Paprika und Zucchini hineingeben und ca. 10 Min. fertig köcheln. Sauerrahm mit Stärke und etwas Wasser glattrühren und unter das Bohnengulasch rühren. Kurz aufkochen lassen und nochmal abschmecken. Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

Zutaten

3 große Tomaten
1 Salatherz
3 Staudensellerie
1 Pck. Feta
1 Zwiebel
100 g Speckwürfel
1 Knoblauchzehe
2 TL Kapern
Saft einer halben Zitrone
1 EL Vinaigrette
Kürbiskernöl, Olivenöl
Balsamico weiß
Salz, Pfeffer

Würziger Tomaten-Sellerie-Salat

Tomaten, Sellerie und Salat waschen, abtropfen und in kleine Stücke schneiden. Feta ebenfalls kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch feinhacken und mit dem Speck in einer heißen Pfanne anbraten. Mit Zitronensaft ablöschen und die Kapern dazugeben. Das Gemüse mit dem Feta in eine Schüssel füllen und mit dem Speck-Zwiebelgemisch vermengen. Vinaigrette, Balsamico, Öle, Salz und Pfeffer über den Salat geben und gut durchmischen. Ggf. nochmal abschmecken.

Zutaten

500 g Johannisbeeren
100 g Gelierzucker 1:3
135 g Kaffeekekse
250 g Mascarpone
2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
150 g Sahne

Johannisbeer-Tiramisu

Johannisbeeren waschen, putzen und von den Rispen zupfen. Die Beeren aufkochen, 5-10 Min. köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. 300 ml Saft abmessen und abkühlen lassen. Saft und Gelierzucker in einem Topf aufkochen, ca. 3 Min. köcheln lassen. Gelee abkühlen lassen und in 6 kleine Gläser füllen. 3 Stunden kaltstellen. Kekse feinbröseln. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Hälfte der Kekse auf das Gelee geben, darauf die Creme verteilen und die übrigen Brösel darauf streuen.