# Aktuelle INFOS

## Kein Hollener Brot in den Sommerferien

Leider können wir von Dienstag bis einschließlich Donnerstag keine Hollener Backwaren mehr anbieten. Nur zu Freitag gibt es Backwaren aus Martfeld. Wir tauschen deine Hollener Bestellung gegen eine köstliche Alternative der Steinofenbäckerei Ibbenbüren oder von Lenes Bio Backstube.
Gerne kannst du deine Bestellung auch über unseren Shop anpassen.
Schau dich schon mal um!

## Schulstart

Bald ist es so weit – der Schulstart steht vor der Tür! Ein besonderer Tag für unsere Kleinen. Es gilt viel Neues zu erkunden, Aufregendes zu erleben und viele neue Gesichter kennenzulernen. Um diesen wunderbaren Tag noch schöner zu gestalten, bieten wir dir eine spannende Auswahl an nachhaltigen Ideen für die Schultüte.

## Lenes Bio Backstube

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

Fünfkornbrot
5,85 € / 1 kg

Weserwelle (2 Stück)
5,55 € / 2 Stück

Schokocroissant
2,20 € / Stück

Walnuss-Feigen-Baguette
5,50 € / Stück

Knusper-Max
1,95 € / Stück

# Rezept DER WOCHE

**KW 30**

### Erfrischender Tomaten-Gurke Salat

**Zutaten**
500 g Tomaten
1 Gurke
1 Schalotte
1 Bund Petersilie
1 Bund Minze
Salz, Pfeffer
½ TL Chiliflocken
5 EL heller Balsamicoessig
2 EL Olivenöl

Tomaten und Gurke waschen und in Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Minze und Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Die Kräuter zusammen mit der Gurke, Tomaten und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, danach mit Essig abschmecken. Zum Schluss das Olivenöl hinzugeben und den Salat im Kühlschrank 15 Minuten ziehen lassen.

### Kohlrabi-Möhrengemüse in Kräuterrahm

**Zutaten**
1 Kohlrabi
ca. 200 g Möhren
5 g Butter
Rohrohrzucker
200 ml Gemüsebrühe
Kräutersalz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
1 EL Senf
100 g Crème fraîche

Kohlrabi und Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse zugeben, mit Rohrohrzucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 7-10 Minuten dünsten. Dann Kräutersalz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf und Crème fraîche zugeben und abschmecken.

### Heidelbeer-Crumble

**Zutaten**
200 g Mehl
1 Prise Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
125 g Butter
250 g Heidelbeeren
150 g Schlagsahne

Mehl, Zimt, Vanillezucker und Zucker mischen. Butter hinzugeben und das Ganze mit den Händen zu Streuseln verkneten. Die Hälfte des Streuselteigs in eine Auflaufform geben und leicht andrücken, dann 15 Min. kaltstellen. Die Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und auf dem Teig in der Auflaufform verteilen. Die Beeren mit den restlichen Streuseln bedecken und im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Zuletzt die Sahne steifschlagen und zu dem lauwarmen Crumble servieren.

BIO DAS GEMÜSE ABO