

Brathähne von Lohmanns

Wir bieten euch wieder Brathähne vom LohmannsHof aus Westen an. Die Auslieferung ist vom 23.01.2025 bis zum 29.01.2025. Der Bestellschluss ist der 21.01.2025 um 8 Uhr. Seid schnell, denn übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

[Zu den Hähnen](#)

Detox-Wochen

Starte mit unseren Detoxwochen und erlebe, wie du dich von innen heraus erneuerst!

Ab dem 13.01.2025 bieten wir dir 3 Wochen lang köstliche, gesunde Saft-Rezepte, die deinen Körper entgiften und dein Wohlbefinden steigern. Von vitalisierenden Frisch- und Vital-Säften bis hin zu kraftvollen Energiekick-Smoothies, wir haben die perfekten Rezepte für dich, um deine Zellen zu revitalisieren und deine Energie zurückzuholen.

Erlebe, wie du dich durch unsere Detox-Rezepte für Säfte rundum erfrischt, ausgeglichen und voller Energie fühlst.

[Zur Detox Box](#)

Fastenkasten

Passend zur Fasten-Zeit bieten wir euch wieder unseren „Fastenkasten“ an. 6 Gemüsesäfte in Demeter-Qualität für nur 25,29 €.

[Zum Fastenkasten.](#)



Zutaten

1 Apfel
100 g rote Trauben
5 Cherrytomaten
150 g Postelein
1 Handvoll Walnüsse
2 TL Honig
1 TL Senf
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Wintersalat

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden, die Trauben längs halbieren und die Tomaten halbieren. Den Postelein in eine Schüssel geben, darüber das geschnittene Obst und die Tomaten verteilen. Die Walnüsse grob hacken und ebenfalls drüber geben. Honig, Senf und Olivenöl zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Dressing unter den Salat heben und schmecken lassen.

Zutaten

600 g Pastinaken
50 g Butter
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Pastinaken Püree

Pastinaken in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und im Salzwasser für 3 Min. garen. Das Wasser abgießen. Die Butter und die Sahne zu den Pastinaken geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze für 7 Min. weichkochen. Zum Schluss alles miteinander sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten

3 Bananen
50 g Zucker
150 g weiche Butter
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Bananenkekse

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Fruchtfleisch der Banane mit einer Gabel fein zerdrücken. Zucker mit Butter schaumig rühren und anschließend die Banane mit unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und langsam unter die Bananenmasse kneten. Je 1 TL Teig mit genügend Abstand zueinander auf ein Backblech positionieren. Für 20 Min. im Ofen backen und frisch verzehren.



[Frisches Gemüse direkt aufs Handy –
Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!](#)

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

BIO DAS
GEMÜSE
ABO