

Frisches Lammfleisch

Wir bieten euch wieder Lammfleisch vom LohmannsHof aus Westen an.

Die Auslieferung ist vom 14.02.2025 bis zum 20.02.2025.

Der Bestellschluss ist der 10.02.2025 um 8 Uhr.

Seid schnell, denn übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

[Zum Lammfleisch!](#)

10 % Aktion

Im Frühling beginnt wieder die Zeit des Pflanzens im eigenen Garten.

Passend dazu bieten wir euch vom 03.02.2025 bis zum 14.02.2025 10 % Rabatt auf alle Saaten, Dünger und Blumenerden an.

[Viel Spaß beim Stöbern und Bestellen!](#)



Thermohaube

Um euer Obst, Gemüse etc. vor der Kälte und dem Frost zu schützen, bestellt euch doch zu eurer nächsten Lieferung die Thermohaube dazu, dass die Ware ihre beste Qualität behält.

[Zur Thermohaube](#)



Zutaten

- 500 g Kohlrabi
- 2 Möhren
- 100 g Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 Ei
- 3 EL Mehl
- 4 Mini Gurken
- 150 g Joghurt
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL gehackter Dill

Kohlrabi-Bratlinge mit Gurkensalat

Die Schalotten fein würfeln. Kohlrabi, Möhren und Kartoffeln grob raspeln, mit etwas Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Das geraspelte Gemüse in ein Tuch geben und auspressen. Das Gemüse mit den Schalotten, Ei und Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Bratlinge formen und im Ofen ca. 35 Min. goldbraun braten. Nach Hälfte der Garzeit wenden. In der Zwischenszeit die Gurken in dünne Scheiben hobeln. Joghurt, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen, Gurken und Dill untermischen. Die Bratlinge herausnehmen und mit dem Gurkensalat servieren.

Zutaten

- 100 g Kokosmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 6 Mineola
- 120 ml Ahornsirup
- 60 g Kokosöl
- 1 TL Vanilleextrakt

Minelola Muffins

Ofen auf 170°C vorheizen. Mehl, und Backpulver vermischen. Den Saft aus den Mineola auspressen. Eier, Mineola-Saft, Ahornsirup, Kokosöl und Vanilleextrakt und Mehlmasse zu einem Teig verrühren. Den Teig in Muffinförmchen umfüllen und für ca. 25 Min. goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und genießen.

Zutaten

- 4 Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Petersilie
- 250 g Hackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 100 g geriebener Käse

Gefüllte Fleischtomaten

Von den Tomaten das obere Viertel abschneiden und aushöhlen. Das Kerngehäuse würfeln. Zwiebel und Knoblauch feinhacken und die Kräuter kleinschneiden. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch etwas anbraten. Anschließend das Fruchtfleisch der Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und den 50 g Käse mit untermischen. Die Tomaten in die Auflaufform stellen, mit der Hackfleischmasse füllen, mit dem restlichem Käse bestreuen und für ca. 20 Min. im Ofen backen. Anschließend servieren.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



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