

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](#)



Neu im Sortiment



Valentinsherz
14,00 € / 4 Stück

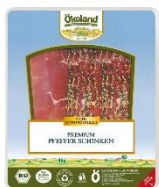


TK Knusper Rösti
4,09 € / 450 g



Ingwerstücke kandiert
5,49 € / 150 g

Pfefferschinken
5,59 € / 80 g



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

Zutaten

- 1,5 L Gemüsebrühe
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- Salz, Pfeffer

Gemüsesuppe

Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Lauch in dünne Ringe schneiden und den Sellerie fein würfeln. Kartoffeln und Möhren und mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel ebenfalls fein würfeln. Alle Zutaten für ca. 10 Min. in der Brühe köcheln lassen. Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topf geben. Für weitere 5 – 10 Min. köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe heiß servieren.

Zutaten

- 3 Zucchini
- 500 g Blumenkohl
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Sojadrink
- 60 g Cashewkerne
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 250 g Nudeln

Nudeln mit Blumenkohl und Avocado

Ofen auf 200 °C vorheizen. Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Blumenkohlrischen, Zucchini und Gemüsebrühe vermischen, auf ein Blech geben und für 20 Min. rösten. Das Fruchtfleisch der Avocado zerdrücken und zusammen mit Knoblauch, Sojadrink, Cashew und Senf pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Nun alles zusammen auf einem Teller anrichten und genießen.

Zutaten

- 200 g Heidelbeeren
- 2 Eier (getrennt)
- 110 ml Milch
- 1 TL Salz
- 130 g Mehl
- 1 EL Zucker
- Neutrales Öl
- Puderzucker

Heidelbeernocken

Eigelb, Milch und Salz miteinander verquirlen, dann das Mehl einrühren. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Heidelbeeren und Eischnee in den Teig unterheben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, darin den Teig portionsweise (ca. 1 EL) goldbraun von beiden Seiten anbraten. Die Nocken auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

BIO DAS
GEMÜSE
ABO