

**Dr. Hauschka Überraschungsboxen**

Entdecke die Schönheit der Natur mit den Dr. Hauschka Überraschungsboxen. Jede Box enthält eine bunte Mischung aus 2 Reisegrößen und 6 Sachets. Für nur 9,99€ erlebst Du die wohltuende Wirkung von natürlichen Inhaltsstoffen, welche die Haut strahlen lässt.

Bestelle jetzt Deine Überraschungsbox und entdecke die Magie von Dr. Hauschka!



**10 % Wein-Aktion in KW 15**

Genieß die köstliche Vielfalt unserer Weine und sicher Dir vom 08.04.24-12.04.24 einen Rabatt von 10 % auf das gesamte Weinsortiment. Eine fantastische Gelegenheit neue Weine zu entdecken und zu genießen.

**Neu im Sortiment**



Stiefmütterchen  
1,59 € / Topf



Lemon Cream Cheese  
13,35 € / 4 Stück



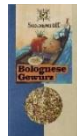
Sauerampfer frisch  
3,99 € / Bund



Frühlingskäse mit  
Gänseblümchen  
4,60 € / Stk.



Skyr Vanille im Glas  
2,99 € / 500g



Bolognese Gewürz  
3,99 € / 40g

**Rezepte KW 14**

**Zutaten**

- 2-3 Zucchini
- 450 g Tomaten
- 250 g Mozzarella
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL getr. Basilikum
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

**Zucchini-Tomaten-Gratin**

Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Eine flache Auflaufform mit den Knoblauchhälften einreiben. Zucchini, Tomaten und Mozzarella abwechselnd in die Form schichten. Mit Basilikum, Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15-20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit dem übrigem Basilikum bestreuen.

**Zutaten**

- 1 – 2 rote Bete
- 40 g Haselnuskerne
- 1 Ei
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 40 g Paniermehl
- Rapsöl zum Braten
- 1 Zitrone

**Rote Bete im Nussmantel**

Rote Bete schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Haselnuskerne fein hacken. Ei, Kräutersalz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen. Paniermehl und Nüsse auf einem anderen Teller mischen. Rote Bete erst in das verquirlte Ei, dann in die Paniermehl-Nuss-Mischung wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig braten.

**Zutaten**

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 ml neutrales Öl
- 1 TL Zimtpulver
- 375 g geriebene Möhren
- 200 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 300 g Frischkäse
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker

**Möhrenkuchen**

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Möhren und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen. Im heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 45 Min. backen. Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatrühren. Puderzucker und Vanillezucker langsam hinzugeben. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Zum Schluss das Frosting auf der Oberseite des Kuchens gleichmäßig verteilen.