

Stoffers Hoff – Fleisch

Aktuell bieten wir vom Stoffers Hoff wieder Rindfleisch an.

Der Bestellschluss ist am 31.07.2024 um 8 Uhr.

Die Auslieferung findet vom 02.08.2024 bis zum 08.08.2024 statt.

[Seid schnell und sichert euch leckeres Fleisch!](#)



Lohmanns – Brot

Die Backpause vom Lohmanns Hof ist nun vorbei. Ihr könnt wieder leckere Brote aus Westen bestellen.



[Zum Shop](#)

Neu im Sortiment



TK Käse Sticks
4,15 €



Roggenvollkornmehl
4,15 €

WACKEN Shot
4,39 €



Holz-Haarbürste länglich
5,99 €



[Zum Shop](#)

Zutaten

400 g Kartoffeln
400 g Buschbohnen
Butter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Grüne Bohnen-Pfanne

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Bohnen putzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese in Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln goldbraun braten, den Knoblauch hinzugeben und mitbraten. Die Bohnen in Salzwasser für ca. 5 Min. blanchieren. Butter in eine weitere Pfanne geben und darin die Kartoffeln braun braten, die Bohnen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch unter die Bohnen-Masse rühren. Kurz erhitzen und anschließend servieren.

Zutaten

2 Tomaten
100 g Rucola
4 Baguette-Brötchen
4 EL Olivenöl
8 EL Pesto
4 Scheiben gekochter Schinken
2 Kugeln Burrata
Salz, Pfeffer

Burrata-Sandwich

Tomate in Scheiben schneiden, Rucola waschen. Brötchen längst halbieren und mit Olivenöl bestreichen. Dann in einer Pfanne mit der Schnittfläche nach unten leicht rösten. Die unteren Brötchenhälften mit Pesto bestreichen. Dann mit gekochtem Schinken und Rucola belegen. Burrata etwas zerpfeifen und darüber geben. Mit Tomatenscheiben belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann zuklappen und genießen.

Zutaten

250 g Mehl
½ TL Salz
125 g Butter
50 ml Milch
½ TL Backpulver
Honig
10 Zwetschgen
150 g Quark
1 Eigelb

Galettes mit Zwetschgen

Mehl, Salz, Butter, Milch, Backpulver und 1 TL Honig zu einem Teig verrühren. Aus dem Teig 4 Kugeln formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Min. kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen entkernen und vierteln. Quark mit 2 EL Honig vermischen. Die Teig-Kugeln auf einem Blech ausrollen, in die Mitte vom Teig mit der Quarkmischung und mit den Zwetschgen belegen. Nun die Teig-Seiten über die Zwetschgenfüllung falten. Die Ränder mit Eigelb bestreichen. Die Galettes ca. 35 Min. backen. Nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen.



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