

Schulstart

Bald ist es so weit – der Schulstart steht vor der Tür! Ein besonderer Tag für unsere Kleinen. Es gilt viel Neues zu erkunden, Aufregendes zu erleben und viele neue Gesichter kennenzulernen. Um diesen wunderbaren Tag noch schöner zu gestalten, [bieten wir dir eine spannende Auswahl an nachhaltigen Ideen für die Schultüte.](#)



Neues regionales Gemüse



Chili gelb
0,69 € / Stück
Gärtnerei Kraut und Blüten



Wurzelpetersilie im Bund
4,19 € / Bund
Lohmanns Hof



Ringelbete im Bund
4,19 € / Bund
Lohmanns Hof



Rote Lauchzwiebeln
3,59 € / Bund
AllerFrische

[Zum Shop](#)

Kartoffeltag auf dem Lohmanns Hof

Am Sonntag, 01.09.2023 von 11 bis 17 Uhr findet auf dem Lohmanns Hof in Westen der jährliche Kartoffeltag statt.

Hast du Lust selbst zu ernten, köstliche Speisen zu probieren, die entspannte Atmosphäre zu genießen, den Ökolandbau kennenzulernen und vieles mehr? Dann schaue doch gerne vorbei.

Zutaten

2 Flammkuchenböden
200 g Schmand
Salz, Pfeffer
1 Schalotte
8 Lauchzwiebeln

Lauchzwiebel-Flammkuchen

Ofen auf 250 °C vorheizen und die Flammkuchenböden auf ein Blech legen. Schmand mit Salz und Pfeffer vermischen und gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Die Schalotte in kleine Würfel und die Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden. Anschließend beides ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen. Nun für ca. 10 Min. backen und anschließend heiß servieren.

Zutaten

400 g Hähnchenbrust
Salz, Pfeffer
4 Tomaten
200 g Mozzarella
Basilikum-Pesto

Hähnchen mit Tomate-Mozzarella

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Die Hähnchenbrust-Filets von beiden Seiten pfeffern und salzen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Auf jedes Hähnchen einen TL Pesto geben und darauf jeweils eine Scheibe von Tomate und Mozzarella legen. Nun das Hähnchen in den Ofen geben und für ca. 20 Min. backen. Nach dem Herausnehmen genießen.

Zutaten

125 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
180 g Heidelbeeren

Heidelbeer-Cookies

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Ei schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Buttermasse rühren. Nun die Heidelbeeren vorsichtig mit einrühren. Mit einem EL Teighäufchen auf ein Blech setzen (Wichtig: Abstand zwischen den Teighäufchen halten). Die Cookies für ca. 20 Min. backen. Nachdem die Cookies gebacken sind, abkühlen lassen und servieren.



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

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

BIO DAS
GEMÜSE
ABO