

Neu im Liefergebiet

Wir haben unser Liefergebiet erweitert!

Ab sofort liefern wir auch in Minden, Porta Westfalica, Stadthagen, Bückeburg, Hannover, Celle und Bremerhaven.

Natürlich auch in allen Dörfern dazwischen :)

[Klicke hier und schau dir unser neues Liefergebiet an!](#)



Neues im Sortiment

Apfel Chutney
4,95 € / 210 g



Dinkel Butter Zwieback
2,79 € / 200 g



Massagegurt Sisal
6,99 € / Stück



Naturwasserfarben Farbkasten
17,99 € / Stück



Kartoffeln ernten auf dem Lohmanns Hof

Am Sonntag, 01.09.2024 zwischen 11 und 15 Uhr

Buddeln, sammeln, graben...

Kartoffel Selbsternte auf dem Lohmanns Hof.

Erntet euch euren Wintervorrat an:

Linda, Annabelle, Agria, Almonda... - und in diesem Jahr auch bunte Knollen!

Schau doch gerne vorbei, in der Feldstraße, auf dem Acker am Ortsausgang, 27313 Westen.

Zutaten

500 g Wurzelpetersilie
500 g Kartoffel
2 Zwiebeln
Etwas Öl
300 g Schlagsahne
300 ml Milch
100 g Käse
300 g Kochschinken
Salz, Pfeffer

Wurzelpetersilien-Gratin

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Wurzelpetersilie und Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Öl in einer Pfanne andünsten. Wurzelpetersilie, Kartoffeln, Sahne und Milch hinzugeben und bei mittlerer Hitze für 10 Min. kochen lassen. In der Zwischenzeit den Käse reiben, den Kochschinken in Würfel schneiden und beides unter das Gemüse mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsefüllung in eine Form füllen, mit Käse bestreuen und für ca. 1 Std. & 15 Min. backen. Nach dem Herausnehmen heiß genießen.

Zutaten

400 g Möhren
400 g Zucchini
2 Zwiebeln
½ Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
250 g Joghurt
100 g Creme fraîche
Salz, Pfeffer
2 Eier
4 EL Mehl

Möhren-Zucchini-Puffer

Möhren und Zucchini grob raspeln und mit 1 TL Salz ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch klein hacken. Joghurt, Creme fraîche, Petersilie und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flüssigkeit der Zucchini und Möhren gut ausdrücken. Anschließend in einer Schüssel die Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Eier und Mehl verrühren. Die Gemüsemasse mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin die Puffer haufenweise von beiden Seiten goldbraun braten. Die Puffer mit der Joghurt-Creme servieren.

Zutaten

1 Schalotte
200 g Basilikum
35 g Rucola
250 g Spaghetti
150 g Creme fraîche
40 g geriebener Käse
4 Feigen
Salz, Pfeffer

Feigen-Pasta

Die Schalotten fein würfeln und die Feigen in je 8 Spalten schneiden. Das Basilikum grob hacken und die Stiele vom Rucola entfernen. Die Spaghetti nach Packungsanleitung im Salzwasser kochen. In einer Pfanne die Feigenspalten bei mittlerer Hitze anbraten und herausnehmen. Anschließend die Schalotten in der Pfanne andünsten, bis diese glasig sind. Creme fraîche mit dem Basilikum und dem Rucola zu den Schalotten geben und kräftig salzen und pfeffern. Nun die Rucola Masse unter die Spaghetti heben die Feigen obendrauf platzieren und genießen.

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN



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

