

## Suppenhühner vom Lohmannshof

Aktuell bieten wir wieder Suppenhühner vom Lohmannshof an. Hierfür ist der Bestellschluss am 05.09.2024 um 8 Uhr. Die Auslieferung ist vom 09.09.2024. bis zum 12.09.2024.

**Das Verbrauchsdatum der Hühner ist der 13.09.2024!**

[Seid schnell, denn übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt!](#)

## Neues im Sortiment



48h Hydration Creme-Gel  
11,39 € / 30 ml



Currywurst ca. 360 g  
30,99 € / kg



Ölkomposition für Thai-Küche  
6,49 € / 250 ml

Vegane Bolognese  
5,95 € / 420 g



## Fische vom Forellenhof Rameil

Die leckeren Forellen und Saiblinge könnt ihr ab sofort bis zum Bestellschluss am 30.08.24 um 08:00 Uhr vorbestellen.

Die Auslieferung erfolgt in der Woche vom 16.09.24 bis 21.09.24.

[Probiert gerne den Fisch!](#)



### Zutaten

200 g Spitzpaprika  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Kapern  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
200 g Feta

### Spitzpaprika mit Feta

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Spitzpaprika in Ringe und die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden. Paprika, Knoblauch, Kapern und 2 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform einfetten, Feta hineinsetzen, mit etwas Olivenöl beträufeln, die Paprika-Mischung darauf verteilen und das Ganze für ca. 15 Min. backen. Nach dem Herausnehmen noch heiß servieren.

### Zutaten

4 Maiskolben  
Salz  
150 g Butter  
2 TL Honig

### Gegrillte Maiskolben

Maiskolben für ca. 20 Min. im Salzwasser kochen. Anschließend herausnehmen und trocken tupfen. Butter, Honig und Salz in einem Topf schmelzen. Die Maiskolben mit der Butter-Masse bestreichen und für ca. 10 Min. grillen.

### Zutaten

200 g Butter  
1 Ei  
175 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
200 g Mehl  
½ Packung Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
750 g Mirabellen

### Mirabellenkuchen

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und in die Butter-Masse einrühren. Nun die gemahlene Mandeln ebenfalls hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Eine Springform einfetten. Anschließend  $\frac{3}{4}$  vom Teig in die Form geben und mit den Fingern reindrücken, sodass ein kleiner Rand entsteht. Die Mirabellen eng auf den Teig legen und den restlichen Teig als Streusel auf den Mirabellen verteilen und für ca. 50 Min. backen. Den Kuchen im ausgeschalteten Backofen noch 10 Min. stehen lassen und. Nach dem Herausnehmen den Kuchen abkühlen lassen und genießen.



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

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN

BIO DAS  
GEMÜSE  
ABO