

## Neu im Sortiment



Hafer Pancakes  
12,49 € / 6x 180 g

Schoko-Creme mit Datteln  
14,99 € / 400 g



Mango Multisaft Tetra  
3,85 € / 750 ml

Federweißer, weiß  
5,49 € / 1 L



[Zum Shop](#)

## Kartoffel-Vielfalt

Vom LohmannsHof aus Westen erhalten wir eine Vielfalt an verschiedenen Kartoffeln.

Egal ob festkochend, mehlig-kochend oder sogar bunt. So ist für jeden etwas dabei.

Neu dabei sind die Kartoffeln „Blaue Anneliese“ und „Heiderot“.

[Probiert euch doch gerne durch unser Kartoffel-Sortiment!](#)



## Regio-Challenge

Vom 16.09.2024 bis zum 22.09.2024 findet die diesjährige Regio-Challenge in Verden (Aller) statt. Ziel dieser Aktion ist es, auf die Vielfalt der regional erzeugten Lebensmittel aufmerksam zu machen, die von Landwirten vor unserer Haustür erzeugt werden. Die Einkaufswege sollen dabei möglichst klimaneutral zurückgelegt und Verpackungsmüll vermieden werden.

Macht doch gerne bei der Challenge mit!



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

## Zutaten

400 g Pastinaken  
100 g Möhren  
Salz  
1 Apfel  
4 EL Crème fraîche  
Pfeffer

## Zutaten

300 g Staudensellerie  
200 g Gurke  
30 g Zitrone

## Zutaten

500 g Trauben  
50 g Zucker  
½ Packung Vanillezucker  
125 g Magerquark  
125 g Schlagsahne  
125 g Mascarpone  
1 Packung Cookies

## Pastinaken-Salat mit Apfel

Pastinaken und Möhren schälen, reiben und in einer Schüssel mit 2 TL Salz vermengen und für ca. 15 Min. ruhen lassen. Den Apfel ebenfalls reiben. Den Saft von den Pastinaken und Möhren ausdrücken und das Gemüse mit dem Apfel in einer Schüssel vermengen. 1 EL des ausgepressten Saftes mit Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat heben. Nun den Salat genießen.

## Selleriesaft

Das Ende des Sellerie abschneiden. Alle Zutaten gut waschen und in kleine Stücke schneiden. Nach und nach alles in ein Mixer geben und zu einem Saft mixen. Den Saft über einer Schüssel in einem Tuch auspressen, damit keine Stückchen mehr im Saft vorhanden sind. Nun den Saft für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und anschließend genießen.

## Trauben-Dessert

Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Quark mit Mascarpone verrühren. Beide Massen zusammen zu einer Creme verrühren. Nun die Cookies zerkleinern. Jetzt alle Zutaten in Gläsern schichten: Zuerst die Trauben, dann die Creme und mit den Keksen bestreuen. Das Ganze in zwei Schichten je Glas aufteilen.

WEITERE  
LECKERE  
REZEPTE

HIER  
KLICKEN

BIO DAS  
GEMÜSE  
ABO