

Angebote

 <p>Cubetti Tomatenstücke große Dose 2,55 € / 800 g</p>	 <p>Fleischsalat 2,25 € / 150 g</p>
 <p>Blue Ocean mind. 60 % Fett 24,69 € / kg</p>	 <p>Space Clearing Raumspray 13,45 € / 50 ml</p>

Pilz-Spezialität der Woche

Unser breites Pilz-Sortiment verzückt seit Langem viele unserer Kunden. Ab sofort können wir Ihnen eine weitere Besonderheit bieten: Unser Pilz-Abo!

Entscheiden Sie sich für unser Pilz-Abo und erhalten Sie wöchentlich oder in einem Rhythmus Ihrer Wahl zusätzlich zu Ihrer Lieferung 300 g unserer besonderen Pilze.

Je nach Verfügbarkeit dürfen Sie sich auf Samthauben, Limonen- und Kastanienseitlinge, den Pom-Pom-Blanc und viele weitere köstliche Pilzsorten freuen.



Sie sind experimentierfreudig und lieben Pilze? Dann schlagen Sie zu und bestellen Sie Ihr Pilz-Abo!

Neues aus dem TK-Sortiment

 <p>TK Bratreis mit Gemüse 4,65 € / 400 g</p>	 <p>TK Gartenkräuter, fein gehackt 1,49 € / 50 g</p>
 <p>TK Schnittlauch, fein gehackt 1,40 € / 50 g</p>	 <p>TK Suppengrün 1,09 € / 75 g</p>

Rezepte KW 07

Zutaten

- 500 g Nudeln
- 500 g Steinchampignons
- 100 g Speck
- 2 Schalotten
- 250 ml Sahne
- 20 g Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Nudeln mit Steinchampignons

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Die Steinchampignons längs in Scheiben schneiden. Den Speck klein würfeln und die Schalotten fein hacken. Bei mittlerer Hitze die Sahne in einem Topf erhitzen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Speck darin anbraten. Anschließend die Champignons und die Schalotten hinzugeben. Die Sahne mit den Gewürzen ebenfalls hinzufügen. Das Ganze ca. 5 Min. köcheln lassen. Zum Schluss die Nudeln in die Sauce geben und servieren.

Zutaten

- 330 g Knollensellerie
- 330 g Möhren
- 1 EL Kokosöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer

Knollensellerie-Möhren-Pfanne

Den Sellerie und die Möhren in gleichgroße Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln mit dem Knoblauch dünsten. Die Möhren hinzugeben und garen. Nun die Selleriestücke draufgeben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kokosmilch einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

- 100 g Butter
- 2 reife Bananen
- 60 g Rohrzucker
- 100 g Mehl
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 30 g gehackte Haselnüsse
- Etwas Puderzucker

Bananen-Haselnuss-Kuchen

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Bananen in einer Schüssel zu Mus mit einer Gabel zerdrücken. Den Zucker und die Butter unter die Bananen rühren. Das Mehl mit den gemahlene Haselnüssen, dem Backpulver und dem Salz vermischen. Anschließend ebenfalls zur Bananemischung hinzugeben und vermengen. Eine Springform mit etwas Butter einfetten, den Teig in die Form geben, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und für 35 – 40 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen.